N°8 NOVEMBRE/DÉCEMBRE 2012

marmiton

Le magazine de
www.marmiton.org

Envie d'exotisme ?
20 recettes en direct DES ÎLES

SOS Marmiton
Le rétroplanning pour organiser des fêtes parfaites

PLUS DE 100 RECETTES

Dans votre assiette en 2013
Les grandes tendances à adopter (ou à éviter !)

On ose
Aux patates douces, au Nutella… Réinventons les bûches

VOS RECETTES FACILES (mais bluffantes) POUR LES RÉVEILLONS

ON LES VEUT ! Des idées déco et cadeaux à s'en lécher les doigts…

SUISSE 7,40 FS • BELGIQUE 4,40 € • DOM 4,50 €
M 03063 - 8 - F: 3,90 € - RD

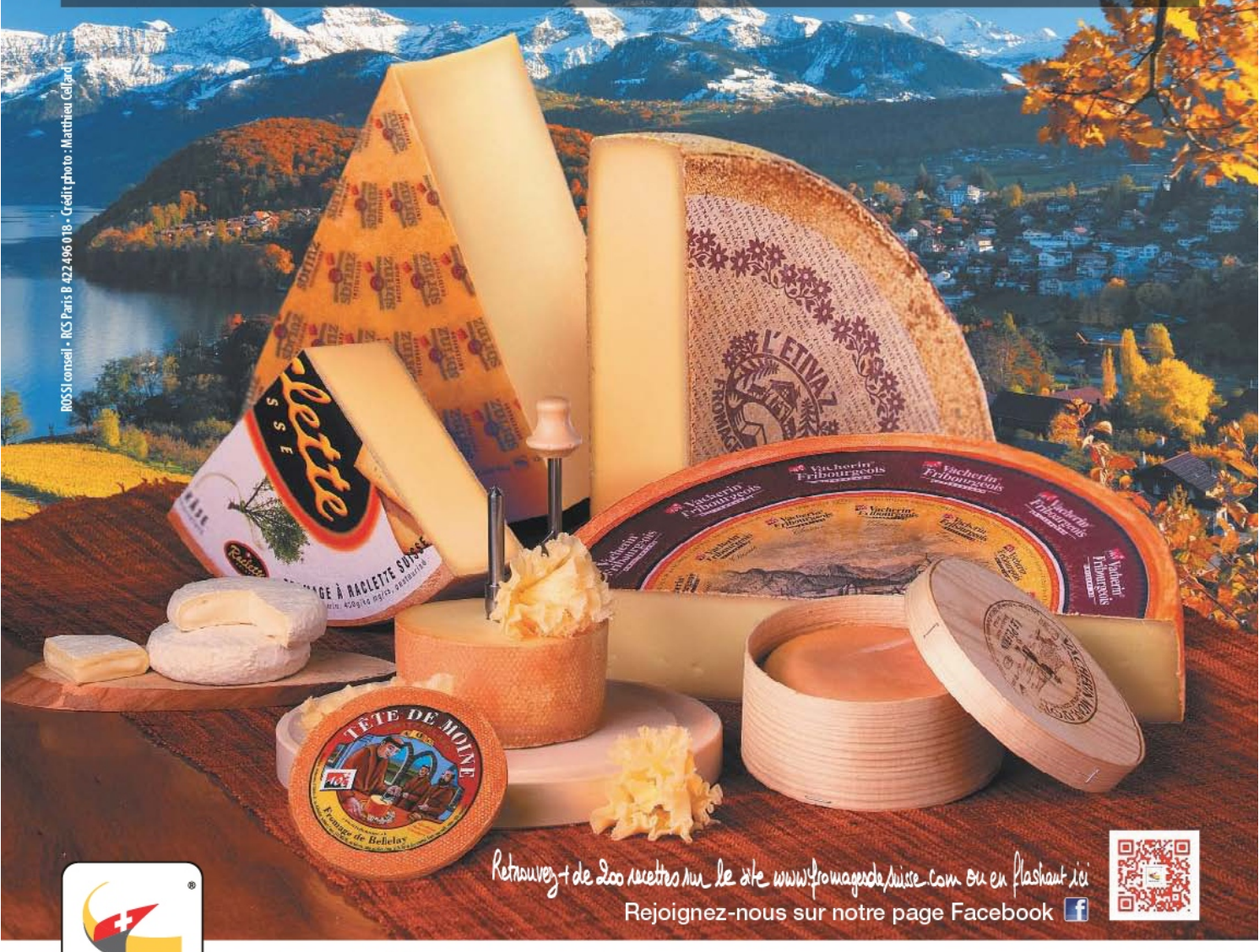
Les Fromages de Suisse réinventent les plateaux !

Des saveurs riches et intenses

SUISSE GARANTIE

Grâce à la générosité et au talent des maîtres-fromagers, Les Fromages de Suisse possèdent une diversité et une richesse de saveurs incomparables. Ils sont ainsi à l'honneur sur les plateaux des plus fins gourmets et, bien-sûr, les partenaires incontournables de vos créations culinaires.

TÊTE DE MOINE AOC · Raclette · TOMME VAUDOISE · Vacherin Fribourgeois AOC · Vacherin Mont-d'Or AOC · sbrinz AOC · L'ETIVAZ



ROSSI conseil • RCS Paris B 422 496 018 • Crédit photo : Matthieu Gellard

Retrouvez + de 200 recettes sur le site www.fromagesdesuisse.com ou en flashant ici

Rejoignez-nous sur notre page Facebook

SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.

www.fromagesdesuisse.com

Pour votre sante, évitez de grignoter entre les repas.

www.mangerbouger.fr

édito

Voir le menu détaillé page suivante

par Christophe Duhamel

Un repas de fêtes réussi, c'est beaucoup d'équilibre et quelques étincelles de folie pour rendre l'éphémère inoubliable* ! Ainsi, nous vous proposons un numéro spécial fêtes gourmand, mais aussi…

Trépidant
Les dernières tendances vont-elles durer ? Lesquelles arrivent ? Lesquelles sont déjà oubliées ?

Innovant
Une bûche, revisitée et originale… Mais aussi les bases du biscuit roulé, car pour réinventer, il faut maîtriser !

Rassérénant
Cette année, on vous coache pour votre repas de fêtes. Conseils et rétroplanning pour en profiter sans stresser.

Différent
Exit la petite maison enneigée avec la cheminée et tutti quanti, on voyage à New York pour croquer les délices de la « grosse pomme ». Vous préférez le soleil ? Partons dans les îles pour ensoleiller vos assiettes.

Brillant
Notre cahier spécial tables de fêtes pour puiser l'inspiration côté déco et achats de Noël !

Étonnant
Nos restes valent de l'or, et nos fonds de placard sont pleins de trésors ! Que faire avec des tomates pelées ?

Brûlant
Les plaques à induction sont-elles en train de mettre le gaz au rencart ?

Nourissant
Quels miracles les noix cachent-elles derrière leur coque rugueuse. Un cœur d'or et des trésors de bienfaits…

Pétillant
L'effervescence de Claire, champenoise militante, nous éclaire sur le bon usage du Champagne.

Nous espérons que ce numéro vous inspirera un Noël appétissant, stimulant… et innovant ! Il serait dommage de ne pas se lâcher un peu pour un Noël placé sous le signe (maya) de la fin du monde !!! ;-)

Très belles et gourmandes fêtes à toutes et tous, Christophe Duhamel

* très jolie formule de Guy Savoy

marmiton

sommaire

6 **Portefolio :** Les noix, trésor en coquilles

18 **De vous à nous :** Le petit monde de Marmiton.org

20 **SOS Marmiton :** Tic-tac… Les réveillons approchent. Le rétroplanning d'organisation essentiel

27 **Dossier spécial :** Idées cadeaux et déco, à offrir ou à s'offrir…

46 **Billet d'humeur :** Champagne !

48 **Surprendre avec un produit de base :** Une boîte de tomates pelées

50 **Je fais quoi avec…** le cube de bouillon

54 **À l'heure du goûter :** Les bûches se réinventent + shopping bûches de créateurs

64 **Tout, tout, tout sur…** les tendances en cuisine pour 2013

72 **Dossier recettes :** Le soleil des îles dans nos assiettes

93 **Le chef marmitonne :** Un must de Marmiton.org sublimé par la chef Amandine Chaignot

96 **Dossier recettes de fêtes :**
… La recette star de la rédaction
… Les entrées qui en jettent
… Des plats pas raplaplas
… Exquises gourmandises

142 **Vu ailleurs :** Breakfast à New York

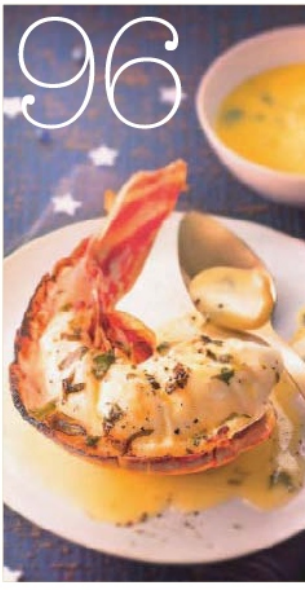
152 **Page pratique :** Réussir la pâte à choux

154 **Demain dans ma cuisine :** Plaques à induction, la cuisson du futur

156 **Recettes du portefolio**

160 **Index des recettes**

162 **Les contributeurs** vous souhaitent une superbe année 2013 !



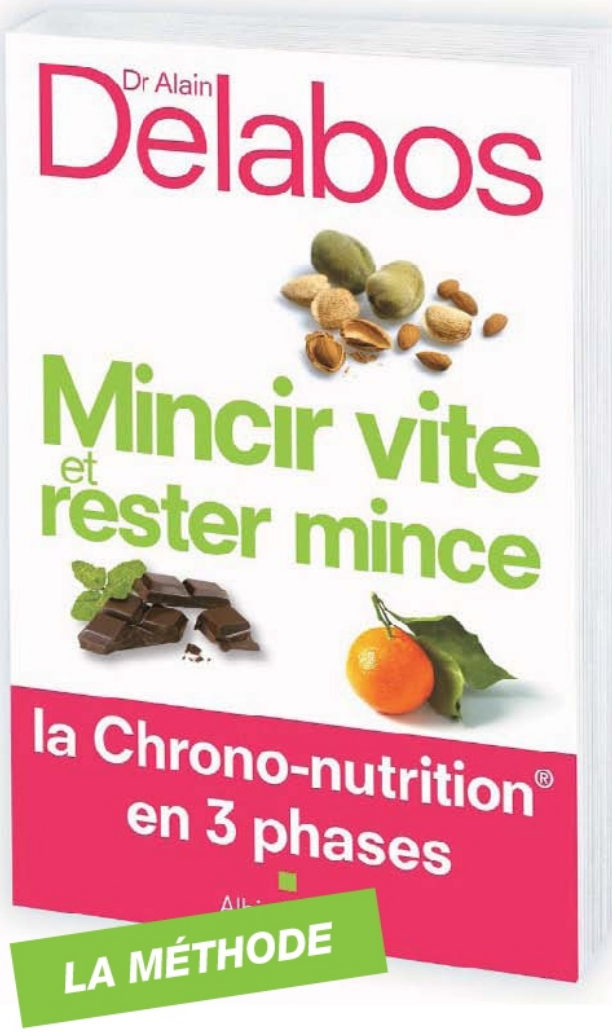
Crédits photos

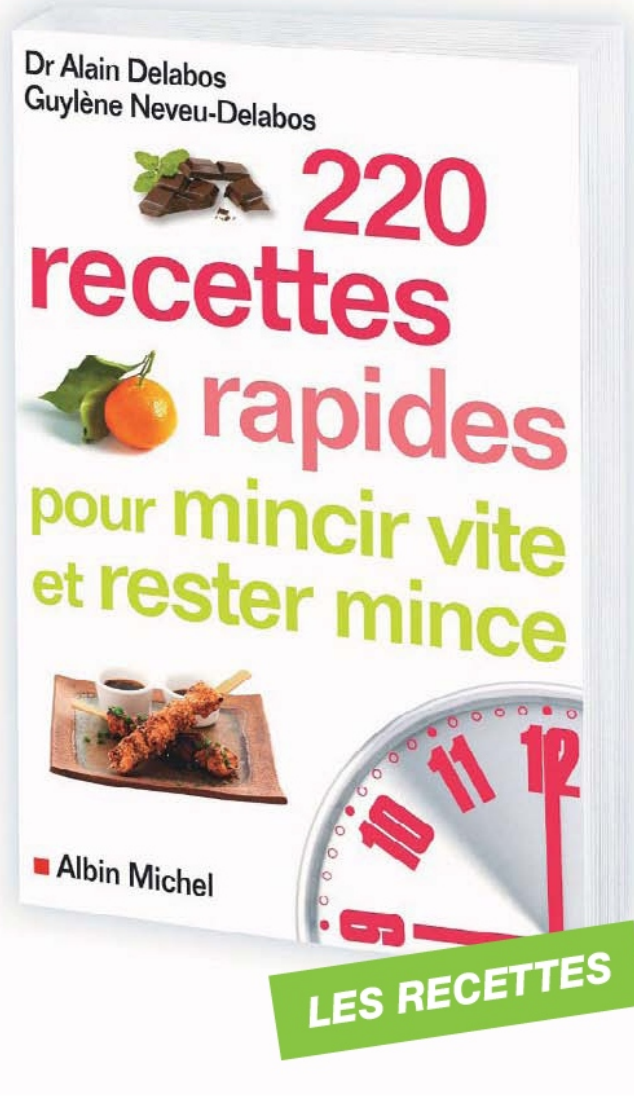
Couverture: Blic/Sucré Salé. P3: TheImplify/Fotolia. P6-7: Raven/Fotolia, Sudres/Sucré Salé. P8-9: Bichon/Sudres/Kettenhofen/Thys/Supperdelux/Food&Drink/Sucré Salé, Gérard Guittot/Photononstop, Claude Calagno/Fotolia. P10-11 : Da Costa/Amiel/Sucré Salé. P12-13: Sudres/Sucré Salé. P14-15 : Guedes/Radvaner/Sucré Salé. P16 : Poisson d'Avril/Viel/Mallet/Asset/Sucré Salé. P18 : iStockphoto/Thinkstock, Amiel/Sucré Salé. P22 : Luca Fabbian/Fotolia. P24 : iStockphoto/Hemera/Thinkstock. Brad Pict/Ziquiu/Swapan/Homydesign/Guy/Fotolia. P28-29: Amiel/Roche/Studio/Viel/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P30 : Hall/Gelberger/Thys/Supperdelux/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P33: Jeremy Tamisier/UP-Images/Fotolia. P34-49 : Jeremy Tamisier/Fotolia. P40: Philippe Hugonnard/Nescafé. P42: Chris Rochelle For Chow. P50: Blic/Sucré Salé. P52 : Kubor, Blic/Sucré Salé. P54-55 : Manina Hatzimichali. P56-57 Nutella, Blic/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P58 : Manina Hatzimichali. P60: Viel/Sucré Salé. P64-65: Stokkete/Fotolia. P66-67: Ziga Rajic. P69: Elodie Elsenberger. P72-73: Ziga Rajic, Amiel/Fleuren1/Food&Drink/Sudres/Ricu/Sucré Salé, Murat Subalti/Michele Pautasso/Fotolia, Eyecandy Images/Thinkstock. P74-75: Casp/Caste/Bagnes/Sucré Salé. P76-77 : Manina Hatzimichali, Mallet/Sucré Salé. P80-81 : Fénot/Radvaner/Blic/Sucré Salé. P82-83 : Marielle/Guedes/Hall/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P86-87 : Roulier/Turiot/Lawton/Radvaner/Sucré Salé. P88: Court/Lawton/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P93-95 : Romain Benoit. P96-97 : Hall/Marielle/Guedes/Viel/Sucré Salé. P98-99: Blic/Sucré Salé, Ziga Rajic. P100-101 : Marielle/Paquin/Sucré Salé. P102-103 : Manina Hatzimichali. P104-105: Gelberger/Viel/Sucré Salé. P106-107: Desgrieux/Veigas/Hall/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P108-109 : Blic/Marielle/Paquin/Roche/Sucré Salé. P110 : Fénot/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P112-113 : Paquin/Veigas/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P114-115: Manina Hatzimichali, Marielle/Studio/Sucré Salé. P116-117 : Roulier/Turiot/Nurra/Sucré Salé. P118-119: Roulier/Turiot/Lawton/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P120-121 : Marielle/Veigas/Guedes/Sucré Salé. P122-124 : Roche/Veigas/Thys/Supperdelux/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P126-127 : Poisson d'Avril/Food&Drink/Viel/Sucré Salé. P128-129: Manina Hatzimichali, Marielle/Sucré Salé. P130-131 : Viel/Nurra/Sucré Salé. P132-133 : Lawton/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P134-135: Viel/Dieterlen/Sucré Salé. P136-137 : Manina Hatzimichali, Leser/Sucré Salé. P138-140: Carnet/Thys/Supperdelux/Sucré Salé, Manina Hatzimichali. P142-143 : Joe Buglewicz/NYC & Company. P144-145 : Joe Buglewicz/NYC & Company, iStockphoto/Jupiterimages/Creatas/Thinkstock, Evgenyb/Noel Moore/Fotolia. P146-147 : Anna Bryukhanova/iStockphoto, Alexander Thompson/Jen Davis/Malcolm Brown/NYC & Company. P148-149 : Will Steacy/Malcolm Brown/NYC & Company, iStockphoto/Thinkstock. P150 : Nurra/Studio/Gelberger/Sucré Salé, Alexandra Grablewski/Getty Images/Thinkstock. P152 : Blic/Sucré Salé. P156, P158 : Guedes/Radvaner/Poisson d'Avril/Mallet/Asset/Viel/Sucré Salé. P162 : Damien Leroy, Philip Neufeldt, Pixarno/Elnur/Fotoksa/Fotolia.

Ce numéro comporte un encart jeté et un encart broché entre les pages 42 et 43 et, 66 et 67 sur l'ensemble de la diffusion.

MINCIR VITE ET RESTER MINCE
grâce à la Chrono-nutrition®

Vous pouvez maigrir et rester mince en mangeant de tout, mais uniquement à certains moments de la journée. En suivant la méthode de la Chrono-nutrition®, les conseils et astuces du Dr Delabos, vous pouvez continuer à profiter des plaisirs de la table sans vous priver.





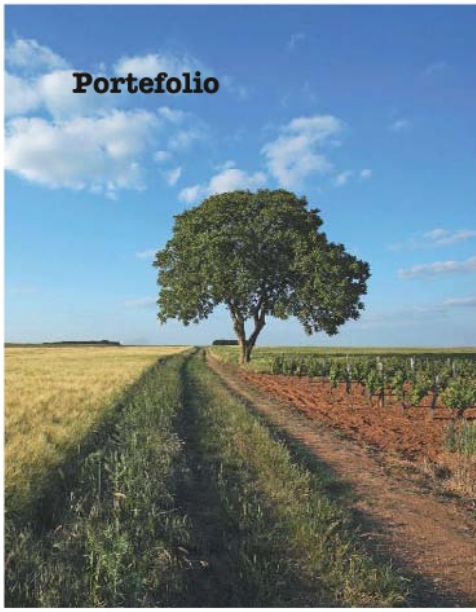
Albin Michel

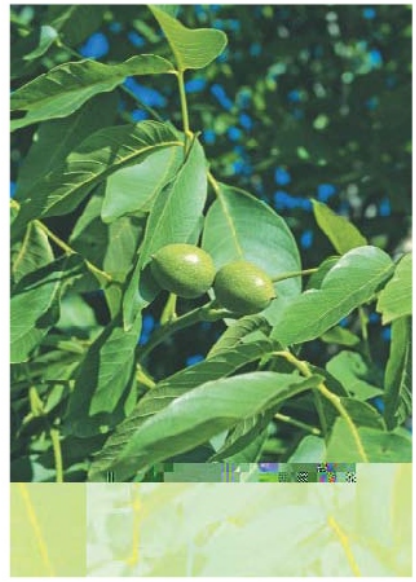
Les NOIX trésor en coquille

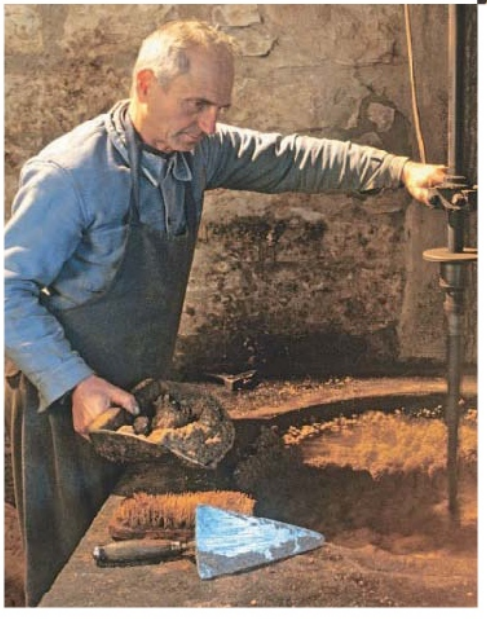
Plus forte que la pêche, la prune et dans le rétroviseur de la pomme, la noix gagne du terrain. Devenue en 2010 second fruit le plus produit dans l'Hexagone, la belle ne parvient pas à répondre à la demande. Car le monde entier la réclame ! Avec ses deux AOC, ses variétés méritantes et le travail d'orfèvre des quelque 4 000 personnes vivant du marché nucicole (rien que dans le Périgord !)… on se l'arrache. La noix jubile, pendant ce temps-là.

Par Julien Trubert

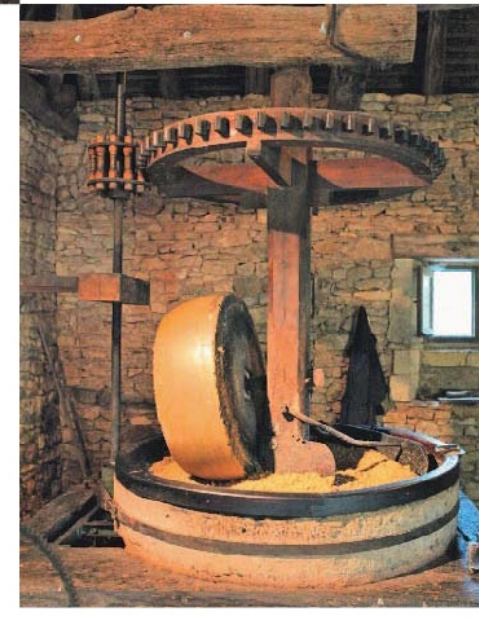
La noix est le noyau du brou qui, lui, ne se consomme pas. Cette enveloppe charnue s'utilise, en revanche, en teinture. Gare à ne pas s'en mettre sur les doigts en ramassant ses noix !







Ancrée dans ses traditions, la noix connaît un véritable chamboulement. La mécanisation de son ramassage s'intensifie au fur et à mesure que les vergers de noyers poussent à travers la France. La noix a ainsi gagné près d'un quart de surface d'exploitation entre 2000 et 2010. Longtemps l'énoisage a été un moment capital pour les petits producteurs, des générations se regroupant autour des noix pour récupérer leurs cerneaux. Cette activité se pratique toujours, bien entendu, et donne même lieu à des ateliers ludiques comme au château de Varaignes (24) où les curieux peuvent venir jouer du marteau vers la mi-janvier. Les amandes se transforment ensuite en farine (à tester pour le pain !) chez de petits artisans, bien que de plus en plus rarement, ou via des procédés industrialisés.



Deux cerneaux ayant chacun deux « cuisses » composent l'amande nichée au cœur de la noix. La membrane brune qui les sépare se nomme, quant à elle, le zeste. La taille des noix se révèle changeante, les plus grosses étant généralement les plus tardives de la saison.

LA NOIX : infos et astuces

• Son origine

Venue d'Asie centrale, la noix a rapidement pris ses marques en France. Le Dauphiné et le Périgord composent les deux régions majeures avec chacune une AOC (Appellation d'origine contrôlée). Celle de Grenoble, acquise en 1938, fait d'ailleurs partie des premières décernées au monde !

• Sa particularité

Avec le kiwi, la noix voit grossir les exploitations qui lui sont dédiées. Contrairement à tous les autres fruits français. Elle fait le bonheur des exportations malgré la concurrence espagnole, italienne et portugaise.

• Ses bienfaits santé

Antioxydants, oméga 3, arginine (pour la circulation sanguine), riche en lipides aidant à diminuer le taux de cholestérol… La noix compte nombre de vertus, bonnes pour l'organisme.

• Ses variétés

Franquette, mayette et parisienne forment l'AOC noix de Grenoble tandis que les variétés corne, franquette (encore elle), Grandjean et marbot définissent celle du Périgord. Des noix plus grosses comme la jauge ou la bijou se dénichent plus tardivement sur les marchés.

Le jus de noix vertes se concocte à partir de fruits récoltés à la Saint-Jean. Les brous coupés en quatre filent dans la bouteille avec un zeste de citron, un bâton de vanille, un demi-litre d'eau-de-vie, du sucre et des clous de girofle. À déguster (avec modération) en apéritif ou digestif !

L'huile de noix fait merveille avec les crudités. Entre autres avec l'endive.

Le mariage fromage et noix fonctionne à tous les coups. Notamment avec des pâtes persillées adoucies par les cerneaux. La texture fondante de l'un contraste avec le craquant des autres pour une bouchée enjôleuse.

Des noix, un brie de Meaux, un rouge tendre (beaujolais...) : le bonheur !

La sélection de la rédaction

Les recettes aux noix

Tajine d'agneau aux poires et aux noix

Steak de céleri-rave pané aux noix

Croques chocolat banane et noix

Tarte aux noix

Tarte fine aux endives, au cantal et à l'huile de noix

Cake au roquefort et aux noix

Retrouvez ces 6 recettes pages 156 et 158.

Être utile à

Delphine

C'est lui conseiller une à condensation au gaz naturel pour faire du bien à son en réalisant jusqu'à 20% d'économies d'énergie*

Choisissez une chaudière à condensation au gaz naturel, vous pouvez ainsi réduire jusqu'à 20 %* vos consommations pour le chauffage et l'eau chaude sanitaire et bénéficier d'une chaleur douce et homogène.

0810 001 690 (prix de l'appel selon l'opérateur).

gdfsuez-dolcevita.fr - Disponible également en **version mobile**

*Sur les consommations de chauffage et d'eau chaude sanitaire par rapport à une chaudière standard moderne (source ADEME).

GDF SUEZ
DolceVita

L'énergie est notre avenir, économisons-la !

Être utile aux Hommes

GDF SUEZ - SA au capital de 2 321 773 449 € - RCS Nanterre 542 107 651

Le petit monde de Marmiton.org

Vos courriers, nos actus… Cette page est aussi la vôtre !

N'hésitez pas à nous écrire, sur notre mur Facebook ou à Chef@marmiton.org pour partager avec nous toutes vos idées, remarques, envies, coups de cœur ou même coups de gueule…

VOUS NOUS DITES…

Coralie, Annick, Aurélie et plus de 230 internautes nous demandent la création d'une catégorie végétalienne…

Il est déjà possible depuis longtemps de faire une recherche sur Marmiton via la « recherche avancée », qui exclut des ingrédients. Néanmoins, nous avons entendu votre appel et nous allons créer une catégorie « recettes végétaliennes » sur Marmiton (avec cependant les avertissements qui s'imposent concernant un tel régime).

Pauline nous demande…

La fonctionnalité suivante serait un réel plus : une liste de résultats des recettes liées à ce qu'il nous reste dans le frigo, de façon à ne pas faire les courses ou très peu. Une réelle différence chez Marmiton.

• Cette fonctionnalité existe déjà. Il vous suffit, dans la rubrique « recherche », de procéder par ingrédients. À vous lire, elle ne serait pas assez visible. Nous venons de modifier notre moteur et vous pouvez donc désormais effectuer des recherches plus performantes et plus claires.

Corina nous demande…

J'ai découvert votre site avec grand plaisir. Bien plus créatif que les sites suisses que je connaissais… J'ai une question pour le moelleux au chocolat au micro-ondes, pour laquelle je n'ai pas trouvé de réponse dans le forum. Quelle forme de moule faut-il utiliser ? J'ai un moule à cake en Pyrex, mais en faut-il un spécial ? Merci pour votre aide !

• Merci pour votre gentil message. Concernant le gâteau au chocolat au micro-ondes, vous pouvez utiliser un moule en silicone, en verre (spécial micro-ondes) ou en porcelaine (adapté au micro-ondes également). Bon gâteau !

Christophe

Marmiton lance sa chaîne

Pratique, décalée, amusante, gourmande… La chaîne Marmiton, c'est chaque jour de nouvelles vidéos pour prendre la cuisine du bon côté.

C'est sur Youtube, c'est gratuit… Alors abonnez-vous à notre chaîne à croquer.

www.youtube.com/marmiton

PARTICIPEZ !!!

Vous souhaitez participer aux tournages de « Recette et match », ou accueillir notre caméra chez vous pour l'émission, « Dans ma cuisine » ? Ou tout simplement nous donner votre avis ? Écrivez-nous à video@marmiton.org

Offrez un livre Marmiton !

Après « Mes antisèches de cuisine » et « Gâteau au yaourt », Marmiton sort cinq nouveaux ouvrages aux éditions Playbac : « Moi, c'est chocolat noir ! », « Mes invités sont bluffés ! », « Les Meilleures Recettes Marmiton », « Ça change des coquillettes ! » et le « Calendrier de recettes de saison ». En vente dans toutes les bonnes librairies.

RENCONTREZ NOTRE ÉQUIPE…

Nous serons présents le dimanche 11 novembre au salon Gourmets & Vins, qui se déroule à Saint-Malo du 9 au 11 novembre… Ainsi que le dimanche 25 novembre à Bruxelles (salon Gourmets & Vins de Bruxelles, du 22 au 25 novembre). Nous présenterons notre collection de livres, notre chaîne Youtube et serons ravis de vous rencontrer… Venez nous voir.

Question de Françoise

Bonjour, je viens d'acheter le dernier numéro. Deux recettes m'intriguent :

La brioche de Micheline : faut-il vraiment 24 œufs ?

Les petits pains au chocolat : 1 pâte feuilletée, 500 g de beurre, 500 g de farine… Mais dans la recette détaillée, on ne parle que de la pâte feuilletée. Et farine et beurre se sont envolés ! Est-ce une erreur ?

Pour la brioche de Micheline, erreur en effet, car il faut bien 4 œufs et non 24. Idem pour les petits pains au chocolat : la pâte feuilletée était à la base faite maison, or, pour vous faire gagner du temps, nous l'avons remplacée par une pâte toute prête mais… les ingrédients sont restés !

Voici le lien vers la recette en question, sans erreur cette fois-ci : http://www.marmiton.org/recettes/recette_pains-au-chocolat_29672.aspx

Comme quoi, même après plusieurs relectures, les recettes nous jouent toujours des tours. Toutes nos excuses pour ces erreurs.

Fabriqué à Solingen, Allemagne.

03 Moulins - Coutellerie Gillet 04 70 44 07 37 / 05 Gap - Invitation 04 92 53 93 35 / 06 Beaulieu Sur Mer - Lm La Quincaillerie 04 93 13 03 72
06 Antibes - Coutellerie Du Vieil Antibes 04 93 34 81 22 / 13 Marseille - Villeroy & Boch 04 91 33 75 38 / 16 Champniers - Digital 05 45 37 15 30
17 Royan - Pierre Juglas 05 46 05 00 20 / 17 St Pierre D'Oléron - Cuisinez-Moi 05 46 75 20 31 / 26 Valence - Scook 04 75 44 14 14
29 Saint Martin Des Champs - Ambiance & Styles 02 98 61 69 35 / 31 Toulouse - Midica 05 61 14 82 82 / 31 Tournefeuille - J'aime Cuisiner 05 62 48 06 06
33 Arcachon - Autour Du Couteau 05 56 83 42 51 / 37 Tours - Culinarion 02 47 66 21 51 / 44 Nantes - Culinarion 02 40 47 02 05 / 54 Nancy - Culinarion 03 83 37 20 38
60 Chantilly - Harmonie 03 44 57 42 50 / 62 Arras - Boyaval 03 21 21 32 32 / 62 Boulogne Sur Mer - Cadre De Vies 03 21 83 23 28 / 64 Bayonne - Forge Adour 05 59 42 42 02
67 Sélestat - Koenig 03 88 92 10 63 / 69 Lyon - La Boutique Emile Henry 04 78 37 33 43 / 75 Paris 1°- Mora 01 45 08 19 24 / 75 Paris 2°- Courty Et Fils Armes Coutellerie 01 42 96 59 21
75 Paris 2°- A. Simon 01 42 33 71 65 / 79 Niort - La Table Parisienne / 85 Challans - Ambiance & Styles 02 51 68 14 83
85 Noirmoutier En L'Ile - La Cuisine De Laure 02 51 55 59 75 / 86 Poitiers - La Table Parisienne / 91 Brunoy - Confort Electrique 01 60 46 05 54

Wüsthof France : 03 85 25 50 40
www.wusthof.fr

NOËL ET FÊTES clés en main

À l'approche des fêtes de fin d'année, c'est l'effervescence ! Entre les cadeaux, le sapin, la déco, la table, les menus, la perfection relève du casse-tête. Pas de panique, si nous ne sommes d'aucun secours quant au choix du sapin (bien qu'on le préfère en pot, car il peut être replanté), côté recettes et déco, on vous a gâtés. Des ingrédients de choix, des astuces, des idées pour décorer votre table mais aussi deux menus : un classique et un original, servis sur assiette avec leur rétroplanning très pratique pour que tout soit prêt le jour J sans avoir à vous mettre la rate au court-bouillon (la langouste, c'est bien meilleur).
Côté déco, voici des idées toutes simples pour réaliser une très jolie table de fêtes sans vous compliquer la vie. Par Claire Debruille

Découvrez encore plus d'idées pour accueillir vos invités dans le magnifique livre « Recevoir », coll. « Le Secret des belles maisons, Art & Décoration », éd. Massin, 28 €.

Les éléments végétaux n'ont pas leur pareil pour décorer une table de fêtes : gui, houx, branches de sapin, mousse… Ils habillent la table, le manteau de cheminée, peuvent servir de sous-verre, de ronds de serviette ou encore de marque-place (notez le nom de chacun, sur une feuille de houx, par exemple, à l'aide d'un crayon doré ou argenté).

Une semaine à l'avance (voire plus), mettez de côté les nappes, assiettes, verres et couverts que vous souhaitez utiliser. Si vous sortez du placard l'argenterie et les assiettes de famille, entreposées depuis l'année dernière, profitez-en pour les laver. Testez la déco de la table quelques jours auparavant pour peaufiner les derniers détails. Dans l'idéal, préparez votre table la veille, ajoutez simplement fleurs et plantes le jour J.

Coordonnez la décoration du sapin et celle de la table... Pour cela, rien de plus facile, il vous suffit de réserver pour la table quelques-unes des décorations destinées au sapin. (La face la moins visible du sapin a-t-elle vraiment besoin de ployer sous les boules de Noël ?)

Joli centre de table : un enchevêtrement de feuillages et de fleurs, une pyramide de fruits secs ou de clémentines, seront du plus bel effet.

Bougeoirs improvisés : sortez vos miniverrines ou gardez les pots à yaourt en verre pour y déposer une bougie chauffe-plat, simple mais efficace. Du centre de la table aux quatre coins de la pièce, la douce lumière vacillante de la bougie créera une ambiance.

Côté vaisselle, c'est souvent le nombre de convives qui fait peur. Misez sur le blanc, tout simple qui permet de mettre en valeur tous les mets et s'accorde à presque toutes vos décorations. Pour une table enneigée, choisissez une nappe tout aussi blanche. Et si vous la souhaitez ultra chic, optez pour du noir ou du taupe. Pour une décoration aux couleurs de Noël, misez sur un rouge profond. Choisissez les serviettes de la couleur de la nappe, et le tour est joué.

Retrouvez dans notre cahier spécial shopping tous les éléments déco qui vous permettront de réaliser une table semblable à celle-ci mais à petit prix !

Le rétroplanning : s'il n'existait pas il faudrait l'inventer

Rétroplanning général

calendrier	il est temps de...
15 jours à l'avance	• choisir votre déco de table, et de la tester une première fois.
6 jours à l'avance	• choisir les vins, de mettre l'eau et les jus de fruits dans un endroit frais (évitez de les placer au réfrigérateur, vous aurez besoin d'espace libre pour les produits frais), et de préparer des glaçons.
5 jours à l'avance	• préparer des feuilletés apéritifs. Faites-les cuire et congelez-les, vous n'aurez qu'à les passer au four trente minutes avant l'apéritif (cela leur donnera aussi le temps de refroidir un peu).
3 jours à l'avance	• acheter les fromages (si vous souhaitez en proposer un plateau). Conservez-les dans un endroit frais.
2 jours à l'avance	• réserver le pain.
Jour J	• aller chercher le pain chez votre boulanger.
30 minutes avant l'arrivée des convives :	• réchauffer les feuilletés au four. • mettre le champagne dans un seau d'eau fraîche avec de la glace.

Menu « La tradition a du bon »

Miniverrines apéritives saumon crevettes et œufs de saumon **p. 102**

Terrine de foie gras aux figues **p. 109**

Chapon rôti en grande marinade **p. 115**

Bûche de Noël pistachée **p. 60**

Le rétroplanning pour ce menu

calendrier	il est temps de...
4 jours à l'avance	• préparer votre foie gras (pour info, vous pouvez le préparer jusqu'à dix jours à l'avance, et le conserver au réfrigérateur).
3 jours à l'avance	• cuire le biscuit roulé pour la bûche.
2 jours à l'avance	• plonger le chapon dans la marinade. • préparer la garniture de la bûche ainsi que le sirop.
La veille	• faire sécher le chapon et de le faire cuire aux trois quarts (réservez-le filmé et conservez la marinade). • garnir le biscuit pour la bûche et de le recouvrir, sans le décorer. • préparer les verrines apéritives (ne mettez ni les chips ni les œufs de saumon, vous les ajouterez au dernier moment). • mettre la table, de décorer.
Jour J, matin	• parfaire la décoration de la table avec les feuillages et produits frais. • aller chercher le pain, le fromage.
Jour J, après-midi	• déboucher et de mettre les vins en carafe, ou d'ouvrir les bouteilles, à défaut. • finir la décoration de la bûche. • réaliser la sauce de la dinde.
10 minutes avant l'arrivée des convives :	• sortir le foie gras et les verrines du réfrigérateur (coupez le foie gras en tranches pendant qu'il est encore froid, si vous le servez à l'assiette). • mettre des assiettes à préchauffer. • lancer la fin de la cuisson du chapon. • allumer les bougies.

Menu « Bousculons les traditions » :

Verrine de poire au foie gras **p. 107**

Tartare d'huître et crevette **p. 104**

Noisettes de biche à la mangue et au safran **p. 124**

Pavlova aux marrons glacés et aux raisins **p. 132**

Le rétroplanning pour ce menu :

calendrier	il est temps de...
3 jours à l'avance	• commander les huîtres pour l'entrée, en demandant à ce qu'elles soient ouvertes, si vous redoutez l'exercice (vous irez les chercher le jour J).
La veille	• préparer les mangues pour le plat. • cuire la meringue pour la pavlova et de la conserver dans un endroit bien sec, à l'abri de l'humidité. • mettre la crème liquide entière qui servira à monter la chantilly pour la pavlova au réfrigérateur. • préparer les poires pour l'apéritif, (conservez-les dans une boite hermétique). De couper le foie gras en dés. • mettre la table et décorer.
Jour J, matin	• terminer la décoration de la table avec les feuillages et produits frais. • aller chercher le pain, le fromage, les huitres.
Jour J, après-midi	• déboucher et mettre les vins en carafe, si besoin. • préparer les verrines apéritives. • monter la mayonnaise pour l'entrée. • fouetter la crème très froide en chantilly (conservez-la au frais).
10 minutes avant l'arrivée des convives	• mettre les assiettes à préchauffer. • allumer les bougies.
Pendant le repas	• faire cuire les noisettes de biche, de préparer la sauce (servez avec la mangue).
Au moment du dessert	• recouvrir la meringue de crème Chantilly et de l'agrémenter de raisins secs et de marrons glacés.

Thinking of you
Electrolux

Découvrez **les coulisses** de la **nouvelle cuisine Marmiton** by Electrolux

http://www.marmiton.org/part/201210-electrolux/

Notre recette **coup de cœur** avec le four vapeur de la gamme Inspiration d'**Electrolux**

Œuf cocotte à l'italienne

PRÉPARATION : 10 min
CUISSON : 15 min
INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :
- 6 oeufs
- 12 cl de sauce tomate épaisse
- 50 g de beurre
- 18 feuilles de basilic
- 1 pincée de piment
- sel, poivre

Préchauffer le four à 110°C (thermostat 3-4) en mode "vapeur combinée". Saler et poivrer la sauce tomate, l'agrémenter de piment au goût puis repartir dans 6 ramequins en porcelaine à feu.

Casser un oeuf dans chaque ramequin en faisant bien attention à ne pas casser le jaune.

Mettre à cuire au four durant 15 minutes. Parsemer de basilic haché à la sortir du four et déguster immédiatement.

"METTEZ MARMITON DANS VOTRE CUISINE !"

AVEC DES LIVRES DE RECETTES ADAPTÉS À TOUTES LES OCCASIONS !

Disponibles au rayon livres

CRÉATION playBac

Déco, arts de la table, produits d'exception... Les hits 2012-2013 sélectionnés par la rédaction. À déballer d'urgence.

À offrir ou... à s'offrir !

- Pour des parents **p. 34**
- Pour un jeune couple **p. 35**
- Pour un(e) étudiant(e) qui quitte le nid familial **p. 36**
- Pour un serial collector **p. 38**
- Pour un caféinomane **p. 40**
- Pour buller à minuit **p. 42**
- Pour un choco-addict **p. 44**
- Pour une table baroque... **p. 46**
- ...et la déco qui va avec ! **p. 48**

Panne d'idées cadeaux ?

Nous avons demandé aux marmitonautes ce que vous offririez...

Dossier réalisé par Christophe Duhamel et Magalie Collin

Pour des parents

❄ Des moules et ustensiles de pâtisserie, pour occup… pardon !, pour instruire les enfants. **Kits à muffins Jungle, 22,50 €, Lékué.**

❄ Toujours et encore le bon, le beau robot, si possible cuiseur. **Masterchef compact, à partir de 159,49 €, Moulinex.**

❄ La grosse cocotte robuste et efficace. **Clipso chrono, 169,99 €, Seb.**

❄ Un cuit-vapeur, pour manger plus sainement. **Cuit-vapeur multifonctions Magimix, 249,90 €, Culinarion.**

❄ La crêpière, synonyme de repas facile pour toute la famille. **Crêpière duo Lagrange, 105 €, Ambiance & Styles.**

❄ Une friteuse sans huile, pour frire toute en légèreté et sans risque. **Actifry 2 en 1, 299,49 €, Seb.**

Et en vrac, dans les bonnes idées : des boîtes à épices, un livre pour chambouler le quotidien, un laminoir pour faire des pâtes fraîches, un bain de pieds massant, une séance de yoga pour les parents épuisés…

❄ Un appareil à raclette ou à fondue, pour inviter des amis sans trop de chichis. **Service à fondue en fonte, 57,50 €, Ambiance & Styles.**

❄ Un four combiné qui ne prend pas trop de place dans un petit appart. **Four Uno, 178,99 €, Moulinex.**

❄ La bonne vieille cocotte en fonte, élément de base d'un couple durable et solide, comme elle. **Cocotte, 189 €, Le Creuset.**

❄ Le moule en forme de cœur, très romantique. **Moule Flex rose Fauchon, 19,70 €, De Buyer.**

❄ Un livre de recettes aphrodisiaques, grrrr !!! « **Amour, Cuisine & Volupté** », **de Régine Teyssot et Christiane Jean, 20,10 €, éd. Eyrolles.**

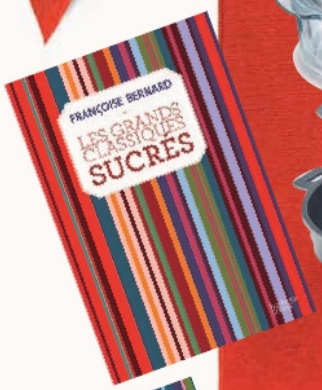
❄ Le wok, pour des petits plats tendance et rapides ! **Wok Bodum, 109 €, Ambiance & Styles.**

Pour un jeune couple

Et en vrac, dans les bonnes idées : des verres à vin pour les soirées entre amis (ou les apéros à deux), des verrines pour les cas où le plat est loupé… elles permettent de maquiller l'échec en exploit créatif. Quant au siphon, pour les fantasmes à base de chantilly, il réveillera les libidos les plus assoupies !

❄ Ce four combiné et micro-ondes, accessoire indispensable pour ne pas faire que des pâtes. **Micro-ondes Spoutnik, 131 €, Brandt.**

Pour un(e) étudiant(e) qui quitte le nid familial



❄ Un livre de cuisine, genre Ginette Mathiot ou encore **« Les Grands Classiques salés » ou « sucrés », de Françoise Bernard, 12,50 € pièce, éd. Hachette Cuisine.**

❄ Poêles et casseroles, bien sûr, mais si possible avec manches amovibles, pour un rangement optimal. **Gamme Cookway Two, à partir de 49,90 € la poêle, Cristel.**

❄ Un mixeur (ou mixeur plongeant, si besoin), toujours utile. **Le set mixeur 3 en 1 Allure, 69,90 €, Russell Hobbs.**

❄ Une passoire (entre autres, pour les pâtes !). **Passoire rétractable, 11 €, Carrefour.**

❄ Une cafetière en prévision des partiels et des matins difficiles. **Cafetière filtre kMix, 90 €, Kenwood.**

Et en vrac, dans les bonnes idées : une bouilloire, un rice cooker (pour réviser au lieu de surveiller la cuisson du riz) ou un cuit-vapeur, un blender et un shaker pour les soirées étudiantes (avec modération, hein !), une tablette tactile spéciale cuisine de type Cuisinix, un couteau en céramique, léger et pratique.

Mais le plus beau des cadeaux, comme l'un d'entre vous l'a fort justement remarqué, c'est de transmettre, avec amour, son savoir culinaire. C'est le plus précieux… ça n'a pas de prix !

PESCANOVA

Langouste de Cuba

De la Mer à la Table...

Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales et commandez en ligne directement vos produits sur notre site **pescanova.fr**

❄ **Vive le pop art.** Si vous aimez collectionner, il va vous falloir faire de la place dans vos placards. La marque de vodka Absolut sort le grand jeu en proposant près de 4 millions de bouteilles aux variantes colorées, inspirées du pop art, toutes différentes, et toutes numérotées. **Absolut Unique, édition limitée, 16,50€, Absolut.**

Pour un serial collector

Comme chaque fin d'année, les bouteilles sortent leurs plus beaux habits pour parader à l'heure de l'apéro ou pour trinquer au dernier coup de minuit. Emballages étonnants, collaborations artistiques de premier rang, c'est certain, à Noël, on joue la frime à nos invités. Par Alexis Chenu

❄ **Star et paillettes** On adore la bouteille boule à facettes imaginée par la marque de champagne Taittinger, parfaite pour donner à votre appart des airs de club VIP. **Édition limitée Cuvée nocturne, 42€, Taittinger.**

❄ **Totale créa.** Demandez à trois personnalités de la nuit, Paulina Leonor Lempicka, Nicolas Ullmann et Cédric Couvez de relooker une bouteille, et voilà le résultat. De la créativité, un peu d'humour pour trois éditions limitées mises en vente exclusivement à La Grande Épicerie du Bon Marché. Une édition, vendue avec un marqueur, pour revisiter vous-même la célèbre bouteille verte, est proposée en GMS. **Get 27.**

❄ **Pour rire** C'est drôle et particulièrement bien pensé. Imaginées par l'agence de marketing et de création polonaise, Luksemburk, ces bouteilles s'amusent de la transparence du rosé pour afficher des paires de lunettes à essayer au moment de l'apéro. **Infos sur www.luksemburk.com**

❄ **Superstars** C'est le grand carton du moment aux États-Unis. Les cuvées à l'effigie des plus grandes légendes du rock, goûtées et approuvées par les Rolling Stones, Police ou Pink Floyd, se sont écoulées à plus de 15000 unités l'année dernière. Une démarche marketing, on l'aura compris, mais qui fera la bonne blague de cette fin d'année. **Wines That Rock, à partir de 40€, le pack de trois bouteilles, Winesthatrock.com**

*L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération.

❄ So chou. Le chou est à la mode, et Baileys s'empare de la tendance en s'associant à l'une des enseignes les plus courues du moment, Popelini, pour proposer, en édition limitée, une recette à base de saveur biscuit. Pour l'occasion, la pâtisserie parisienne proposera du 1er au 15 décembre à Paris des choux à la crème Baileys Saveur Biscuit. **Baileys Saveur Biscuit, 14 €.**

❄ Paris, je t'aime
C'est à notre capitale que rend hommage cette année la liqueur Grand Marnier. Laquage bleu nuit et frise dorée des principaux monuments de Paris ornent cette édition limitée. **Maison Grand Marnier édition limitée, 21 €, Monoprix.**

❄ Glamour à mort
Scénographe et designer italienne, Paola Navone s'invite chez Monoprix pour cette fin d'année et signe une bouteille bonhomme et pois très chic ! **Eau minérale naturelle plate Abatilles par Paola Navone, 75 cl, 2,80 €, Monoprix.**

❄ Tendance gothique
La marque de rhum Bacardi signe pour ses 150 ans des habillages phosphorescents en édition limitée, version blanche ou version or, toujours à l'effigie de la célèbre chauve-souris, emblème de la boisson depuis 1862. **Séries limitées Bat, 14,95 €, Bacardi.**

❄ Esprit Street La maison Hennessy, célèbre pour son cognac, vient de s'associer avec l'artiste new-yorkais Futura, star du graffiti dans les années 70 et aujourd'hui reconnu dans le monde entier. **Very Special par Futura, 30 €, Hennessy.**

Chaque année, aux mois de novembre et de décembre, nous sommes des milliers à nous ruer sur les nouvelles machines à café. Et pour nous faire succomber, toutes les marques sortent le grand jeu. Revue détaillée des modèles les plus tendances. Par Alexis Chenu

Pour un caféinomane

❄ **Premier prix** Plus ronde, plus légère, la nouvelle machine de Philips obéit au doigt et à l'œil grâce à ses commandes tactiles. À moins de 100 €, le modèle, décliné en blanc anisé, noir saphir ou argent indigo, est d'un rapport qualité prix particulièrement intéressant. **Senseo Twist, à partir de 99 €, Philips. (Points de vente au 01 57 32 40 51).**

❄ **Sur son 31** Pour les fêtes, on la joue tricot chez Dolce Gusto avec un joli nœud papillon noir et blanc. Moins glamour, mais rigolote, la tenue de neige existe aussi. **Dolce Gusto, à partir de 109 €, Nescafé.** Kit tricot offert pour l'achat d'une machine du 1er au 31 décembre. **(Points de vente sur www.dolcegusto.fr, et dans l'espace éphémère Dolce Gusto, en décembre, 16 rue Saint-Merri, Paris IVe)**

❄ **Jamais vu** Un brin frime, cette machine au design inédit est un petit trésor de technologie. Plus besoin de s'en occuper, un simple effleurement sur l'icône désirée (expresso long ou normal), et vous voilà avec un bon café. À réserver aux urbains pressés. **Y1.1 Touch Pure Black, 199,50 €, Illy. (Points de vente au 01 45 22 00 10).**

❄ **Comme un barista** Lignes fluides et carrosserie rouge Ferrari, la nouvelle machine Nespresso, est une pure réussite de style. Une belle cylindrée dotée d'une buse vapeur, et d'un système réglant la longueur du café. **Nespresso Maestria, 399,50 €, Krups. (Points de vente au 0 800 55 52 53).**

❄ **Girly** Expresso, latte macchiato ou thé vert à la menthe, cette machine s'habille pour les fêtes d'un violine glamour à mort. Côté technique, on insère la capsule (le T-Disc), et on appuie sur le bouton. Un vrai jeu d'enfant. **Tassimo Joy, 150,49 €, Bosch, (Points de vente au 09 69 39 29 39).**

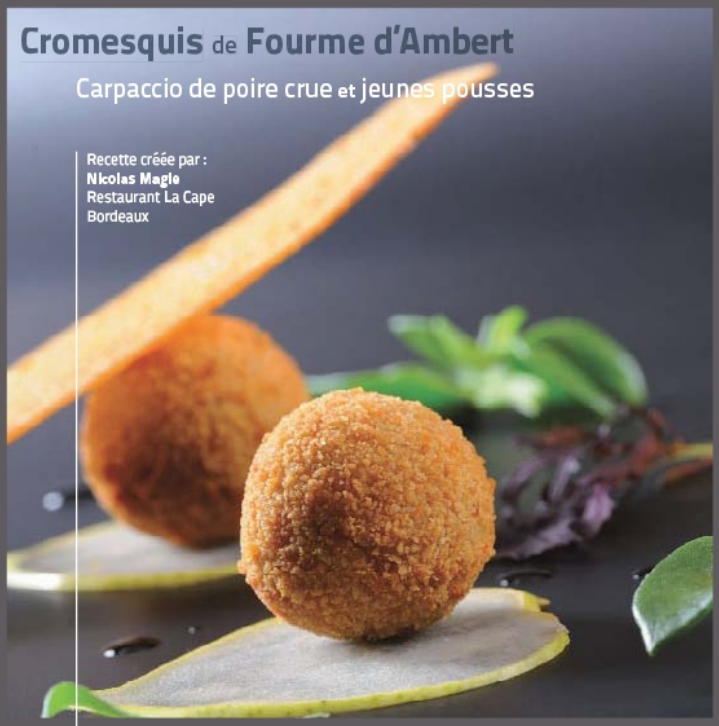
❄ **Starbucks s'y colle** La guerre des capsules continue ! Au mois de septembre, Starbucks a lancé sa première machine, qui sert les mêmes recettes que dans les salons de l'enseigne. **Verismo, 149 €, boîte de 12 capsules : 4,99 €, Starbucks. (Points de vente sur www.starbucks.fr)**

cuisine

Cromesquis de Fourme d'Ambert

Carpaccio de poire crue et jeunes pousses

Recette créée par :
Nicolas Maglo
Restaurant La Cape
Bordeaux

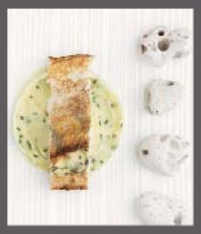


Consultez la recette complète sur notre site : www.fourme-ambert.com

L'invitation au voyage des saveurs

Régalez vos invités avec des créations culinaires originales à la Fourme d'Ambert.
C'est simple et facile !
La douceur parfumée du plus doux des fromages bleus exalte toutes les saveurs. En quelques minutes vous réaliserez des recettes gourmandes et innovantes.

Découvrez toutes nos idées recettes sur
www.fourme-ambert.com



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour - www.mangerbouger.fr

Conception : www.quipluspret.com - Crédit Photos : L. Combe.

Appellation d'ORIGINE Protégée AUVERGNE
Cantal • Saint-Nectaire • Fourme d'Ambert • Bleu d'Auvergne • Selers

AOP Fourme d'Ambert,
L'invitation au voyage des saveurs.

AUVERGNE la région juste et grande
PUY-DE-DÔME CONSEIL GÉNÉRAL
cantal LE DÉPARTEMENT
Conseil général LOIRE EN RHÔNE-ALPES
Datar Massif central

Période oblige, le champagne pétille sur toutes les tables. Pour déguster le précieux élixir dans les règles de l'art, Marmiton vous a sélectionné les accessoires pratiques à s'offrir. Par Alexis Chenu

Pour buller à minuit

❄Monsieur je sais tout Pour vous faire une vraie culture autour du champagne, téléchargez l'application « Champagne Protocoles G.H. Mumm ». Des conseils pour choisir, conserver, ouvrir ou sabrer comme un as sa bouteille de champagne. **(gratuit).**

❄Cuvée de star Élixir de star, il fut notamment la boisson préférée de James Bond, Dom Pérignon se décline dans une nouvelle version grâce à l'inventivité de David Lynch, qui signe un habillage empreint d'un univers holographique. **Dom Pérignon millésime vintage 2003, par David Lynch, 145 €, chez Colette.**

❄Dressage Il est chic, il est beau, un brin design, plutôt pratique, et va sublimer vos apéros dînatoires. Imaginé par le designer italien Ettore Sottsass, ce seau à champagne est un must. **Seau à champagne, 175 €, Alessi (Points de vente au 01 42 66 14 61).**

❄Habit de gala Cette housse maintient les bouteilles entre 8 et 10 °C. Un accessoire chic, composé de deux couches de textile entre lesquelles a été glissée une poche amovible de gel rafraîchissant. **Cool Coat pour champagne, 39,95 €, Menu, sur www.madeindesign.com**

❄Savoir-vivre Tradition militaire remontant aux célèbres hussards de la garde napoléonienne, le sabrage du champagne nécessite un certain doigté. On révise donc ses leçons sur l'art de la dégustation au risque de se ridiculiser devant ses invités. **Sabre Cosaque, 46,50 €, Geneviève Lethu (Points de vente au 05 46 68 40 00).**

❄Nouvelle coupe C'est l'un des best-sellers du célèbre Museum of Modern Art de New York, (MoMA). Ces coupes imaginées par la designer Alissia Melka-Teichroew, revisitent la classique coupe de champagne. **Inside Out Champagne Glasses, environ 65 € les deux coupes, sur www.momastore.org**

*L'abus d'alcool est dangereux. À consommer avec modération.

Gavottes
Biscuitier depuis 1920

Gâteau de fête croustillant aux Gavottes

Préparation : 25 min | Cuisson : 10 min | Repos : 2 h | 12 personnes

INGRÉDIENTS :

- 24 Gavottes nature (soit un étui de 125gr)
- 200 g pralinoise
- 200 g chocolat noir à 64 %,
- 200 g beurre demi-sel
- 170 g sucre roux
- 6 œufs
- 200 g farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 feuille d'or
- 2 c à s cacao amer

① LE GATEAU :

- Dans un plat à micro-ondes, disposer le beurre et le chocolat noir en morceaux, faire fondre 2 minutes. Laisser reposer 2 minutes, puis mélanger.
- Ajouter le sucre roux, puis les œufs entiers, un à un. Mélanger. Verser la farine avec la levure tamisée.
- Chemiser un plat rond et haut pouvant aller au micro-ondes. Verser la préparation dans le plat, cuire 8 à 10 minutes. (selon la puissance du micro-ondes)
- Sortir le gâteau, laisser le reposer 20 min, puis le démouler délicatement. Une fois qu'il est refroidi, le découper en 2 ou 3 disques de même épaisseur.

② LA GARNITURE :

- Faire fondre la pralinoise, émietter 20 Gavottes, mélanger et disposer sur 1 ou 2 disques la préparation.
- Monter le gâteau, disposer au frais jusqu'au moment de servir.
- Saupoudrer le gâteau de cacao amer, disposer des morceaux de feuilles d'or et agrémenter de quelques Gavottes.

③ SUGGESTION : Servir ce gâteau avec une crème anglaise.

D'AUTRES RECETTES EN LIGNE SUR WWW.GAVOTTES.FR.

Découvrez nos coffrets Gavottes crêpes dentelle au chocolat pour vos cadeaux de fin d'année.

Coffrets Plaisir Chocolat

gavottes.mobi

❄ **Ménagère baroque,** 24 pièces, 29,90€, Fly. (Points de vente au 03 89 62 35 07)

❄ **Ménagère 24 pièces,** 139€, Athezza. (Points de vente au 04 66 03 00 13)

Pour une table baroque...

Cette table vous a plu ? Nous avons déniché pour vous des accessoires qui vous permettront d'en recréer l'ambiance sans percer votre porte-monnaie. Votre table sera sublime, c'est promis !

❄ **Coffret carafe et 6 verres à liqueur Opéra,** 39,90€, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Carafe banquet,** 45,70€, Vetri delle Venezie. (www.vetridellevenezie.fr)

❄ **Verre à vin cristal,** 7,90€, Maisons du monde (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Flûte et verre à pied et Goldy,** 2,90€, Fly. (Points de vente au 03 89 62 35 07)

❄ **Flûte, verre à vin et verre longdrink Gold,** 4,90€, 4,90€ et 4,50€, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Assiette plate Allure,** 5,50€, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Assiette dessert porcelaine blanche dorée Doe,** 1,50€, Alinéa. (www.alinea.fr)

❄ **Bonbonnière Élisabeth,** 14,90€, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Bonbonnière Chocolate,** 16,90€, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Set de table en trompe-l'œil,** 16,25€, GDCC. (www.gdccreation.com)

❄ **Serviettes en papier Féerie,** 2,50€, Fly. (Points de vente au 03 89 62 35 07)

❄ **Beurrier Newport,** 25€, Guy Degrenne. (Points de vente au 02 31 66 44 00)

❄ **Assiette plate, assiette à dessert, saladier, Céramique spirale Médard de Noblat,** à partir de 6,95€, Ambiance & Styles (www.ambianceetstyles.com)

❄ **Assiette et coupelle Mouv,** à partir de 8,50€, Sibo Homeconcept. (www.sibohomeconcept.fr)

La tendance du moment

❄ **Bougie pilier,** or ou argent, 11 €, Point à la ligne. (Points de vente au 05 57 26 45 45)

❄ **Photophore cristal,** à partir de 37 €, Côté Table. (www.cote-table.com)

… et la déco qui va avec !

❄ **Guirlande lumineuse,** 15,99 €, Eurodif. (Points de vente au 01 44 82 27 11)

❄ **Boule mercurisée Miranda,** à partir de 8 €, Athezza. (Points de vente au 04 66 03 00 13).

❄ **Sapin suspension,** 3,90 €, Alinéa. (www.alinea.fr)

❄ **Chandelier en verre Constance** 24,90 €, Alinéa. (www.alinea.fr)

❄ **Chandelier Nodier,** 39,90 €, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Sapin lumineux Souffle d'hiver,** 49,90 €, Alinéa. (www.alinea.fr)

❄ **Lot de diamants acrylique transparents,** 10,50 €, Galeries Lafayette. (Points de vente au 09 69 39 75 75)

❄ **Diamants acryliques,** 16,50€, Galeries Lafayette. (Points de vente au 09 69 39 75 75)

❄ **Lampe Lapin,** 49€, Galeries Lafayette. (Points de vente au 09 69 39 75 75)

❄ **Pampilles de diamant serties,** 10€ (les 8), Mat-Flor. (www.comingb.fr)

❄ **Boule plate camée,** 5€, Athezza. (Points de vente au 04 66 03 00 13)

❄ **Diamant géant à suspendre,** 8,50€, Mat-Flor. (www.comingb.fr)

❄ **Trophée ours polaire,** 54,80€, Galeries Lafayette. (Points de vente au 09 69 39 75 75)

❄ **Lustre Sologne,** 149€, Maisons du monde. (www.maisonsdumonde.com)

❄ **Suspension oiseau pampille** 4,90€, Alinéa. (www.alinea.fr)

Retrouver son âme d'enfant, en prendre plein les yeux et plein les papilles… c'est aussi ça la magie de Noël. On cède au plaisir des meilleures gourmandises en puisant quelques idées chics et raffinées. Par Alexis Chenu

Pour un choco-addict

❄ **Vive la fête** Après s'être refait un look chez Sonia Rykiel, l'ourson adoré des Français change sa garde-robe et s'offre une tenue de paillettes dans une superbe boîte collector Moulin Rouge. 36 oursons à déguster sans aucun scrupule. **Petit Ourson guimauve au Moulin Rouge, 29,90 €, Colette, La Grande Épicerie de Paris, Printemps, Lafayette Gourmet, www.sophie-m.com**

❄ **British Spirit** Mélange subtil de thés de Chine et de Ceylan, mariage sensuel de cannelle, vanille, pomme, gingembre, amande et huile essentielle, le thé « Il était une fois » se met au parfum de Noël en rappelant le traditionnel pudding anglais. Flacon doré de circonstance et saveurs parfaites. **Il était une fois Noël, boîte de 125 g, Betjeman & Barton, 17,60 €. Points de vente sur www.betjemanandbarton.com**

❄ **Glamourissime** Vous connaissez les crackers ? Ces petites pochettes-surprises à l'anglaise, que l'on partage traditionnellement avant le repas de Noël, sont ici revisitées dans un emballage à pois, façon glamour années 30 avec quelques douceurs au chocolat ou à la guimauve. **Crackers Noël, Sophie M, aux Galeries Lafayette, 19,90 €.**

❄ **La touche chic** À offrir ou à faire découvrir à table, la crème de marrons signée du salon de thé Angelina, est un must de l'épicerie fine de Noël. Elle se tartine sur un toast, et se marie aux yaourts, crèmes glacées ou chantilly. **Crème de marrons 80 g, 3 €, Angelina, sur www.edelices.com**

❄ **Mon bon sapin** C'est l'un des chocolatiers les plus créatifs au monde. Après les chocolats en cœur glossy, le petit œuf oreille ou l'ours Teddy, le Belge Pierre Marcolini signe un sapin rouge carmin, saupoudré de glace au chocolat noir, cacao d'origine et truffes au champagne. C'est rond, c'est gourmand, beau et bon à la fois. **Sapin de Noël, Pierre Marcolini, 136 €. Infos www.marcolini.be**

Claire, directrice des contenus marmiton

J'ai testé la nouvelle gamme Philips Fait Maison !

Qu'il m'a été facile de faire une soupe ! Il m'a suffit de couper mes légumes en morceaux, de les mettre dans le bol du Soup Maker et d'ajouter de l'eau. 20 minutes plus tard j'ai pu déguster une soupe parfaitement mixée. Très pratique lorsque la cuisine est toute petite ou que l'on n'a pas envie de faire plein de vaisselle…
Un compagnon de vacances idéal en somme ?

Quant au Salad Maker, il m'a permis de préparer un carpaccio de courgettes en moins de temps qu'il ne faut pour le dire. Je n'ai pas eu le temps de tester avec de la charcuterie mais j'ai hâte de le faire.

Le Barbecue d'intérieur enfin. J'avoue que j'ai trouvé l'idée de pouvoir mettre des copeaux de bois ou des herbes pour parfumer très bonne. Il est pratique aussi de pouvoir allier plancha et gril.

Barbecue d'intérieur

Le plaisir du barbecue, les arômes fumés en plus !

Salad Maker

Râpez, émincez en quelques secondes !

Soup Maker

Des soupes faciles en un tour de main

Vous aimez la cuisine ?

Retrouvez le grand tournoi de cuisine Philips et marmiton

6 candidats, 3 épreuves

Qui sera le grand gagnant ?

A vous de décider ! Retrouvez nos vidéos et votez pour votre candidat préféré !

PHILIPS
sense and simplicity *

* Du sens et de la simplicité

MORBIER®
UN TRAIT DE CARACTERE

trait très Morbier

Son nom,
IL LE SIGNE D'UNE COUCHE DE CHARBON VÉGÉTAL, D'UN TRAIT QUI VEUT DIRE « MORBIER » !

Il est démasqué, le Morbier, avec son trait qui marque sa pâte ivoire, lisse, souple et onctueuse.

Affiné dans les montagnes du Jura, il est aussi à l'aise sur le plateau de fromage qu'en cubes à l'apéritif… Fondu dans les gratins, sur les tartines ou encore grillé au four,
le Morbier est de toutes vos envies culinaires.

Quand à son goût fruité et crémeux, il va jusqu'à se parer de notes torréfiées et épicées au fil du temps.

Jeune ou plus mature, vous l'aurez compris, le Morbier offre toute une palette de plaisirs gustatifs à expérimenter…

Muffins au Morbier et tomates séchées

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 25 minutes
Pour 4 personnes

- 150 g de Morbier
- 150 g de farine
- 2 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ c. à café de curry
- 6 quartiers de tomates séchées
- 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
- Sel et poivre

Faites chauffer votre four à 180°C.
Dans un saladier mélangez la farine et la levure.
Dans un autre saladier mélangez les œufs, la crème, le lait, l'huile, le curry, les tomates séchées coupées en petits morceaux, les herbes, le Morbier coupé en petits cubes, le sel et le poivre.
Versez sur la farine et mélangez très rapidement sans travailler la pâte.
Remplissez les moules à muffin beurrés jusqu'au ¾ et faites cuire 25 min.
Dégustez chaud ou tiède accompagnés de roquette.

trait très Gourmand

Velouté de petits pois, Morbier et Saint Jacques

Recette proposée par Gilles Choukroun
Restaurateur et chef du MBC – 4 rue du Débarcadère – 75017 Paris

Cuire les petits pois dans l'eau bouillante salée 5 minutes ; rafraîchir et égoutter.
Porter à ébullition le lait et la crème ; assaisonner de sel et poivre, ajouter la menthe et laisser infuser en couvrant. Ajouter les petits pois, remettre au chaud puis mixer à l'aide d'un robot. Tenir au chaud.
Couper le Morbier en petits morceaux.
Poêler les noix de Saint Jacques sur une surface anti-adhésive avec une larme d'huile d'olive, sel et poivre (pendant 30 secondes de chaque côté pour une taille moyenne).

Préparation : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes
Pour 4 personnes

200 g de Morbier
12 noix de Saint Jacques sans corail
500 g de petits pois
4 dl de lait
1,5 dl de crème liquide
5 feuilles de menthe
4 branches de cerfeuil
Huile d'olive
Sel et poivre

Répartir les noix de Saint Jacques dans les assiettes creuses, verser doucement le velouté bien mixé et mousseux ; disperser les dés de Morbier. Compléter pour la décoration et le goût par de petites pluches de cerfeuil, et ajouter un fin filet d'huile d'olive.

Conseils et astuces
La menthe donnera de la profondeur à votre velouté. Ajouter les dés de Morbier au dernier moment afin de conserver sa texture. Ne pas cuire longtemps les Saint Jacques afin de garder leur iode naturel.

Billet d'humeur
par Claire Debruille

CHAMPAGNE !

S'il y a bien une chose que je redoute lorsque je suis invitée à un anniversaire ou pour festoyer lors des fêtes de fin d'année, c'est que l'on me serve du champagne avec le dessert ! Non, je ne suis pas anti-champagne, bien au contraire, je lui voue presque un culte. Je suis en revanche une convive exigeante née en Champagne et qui bulle depuis son plus jeune âge*.

Ce n'est pas juste pour vous contrarier, c'est plutôt pour que vous puissiez profiter pleinement de ce breuvage festif. Ce serait dommage qu'il rate son entrée à table (déjà qu'il n'est pas souvent invité), autant le recevoir dans les règles de l'art.

Le champagne brut en apéritif tu boiras !

Un champagne brut est un champagne peu dosé (vous avez vu comme j'essaie de vous parler comme une pro ? En gros, ça veut dire peu sucré), il est vif et frais et, donc, parfait pour l'apéritif, surtout si c'est un blanc de blancs : entendez par là un champagne constitué uniquement de raisin chardonnay, à chair et peau blanches.

Je ne sais pas vous, mais moi, après un bon repas, j'ai déjà les papilles bien occupées à digérer toutes les informations gustatives rencontrées. Du coup, j'apprécie moins ce champagne au dessert, surtout si ce dernier est très sucré. Mais ça, c'est mon avis.

Si je souhaite accompagner mon repas de champagne, je choisis un champagne plus complexe comme un blanc de noirs (composé uniquement de raisins blancs à peau noire : pinot noir et pinot meunier). Il a plus de corps (ses saveurs sont plus évoluées) et de matière pour mettre en valeur mes recettes. Pour le dessert, je privilégie un champagne un peu plus sucré comme un demi-sec ou certains rosés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

À bonne température tu le serviras !

Le champagne est un vin qui mérite certains égards. Contrairement à ce que l'on peut penser, un champagne ne se frappe pas (non, non, pas frapper la bouteille mais servir presque glacé). Le froid anesthésie son goût (en gros, si le champagne n'est pas bon, servez-le glacé, vous ne sentirez que les bulles… Mais à ce moment-là, autant servir de l'eau gazeuse !). Ne le laissez pas non plus au réfrigérateur trop longtemps, cela aurait le même effet.

Un champagne se sert entre 8 et 12 degrés. Cela peut vous sembler manquer de fraîcheur, mais c'est ainsi que vous profiterez au mieux de toutes ses saveurs.

Et pour le rafraîchir, rien de plus simple : un seau d'eau bien froide avec un peu de glace fera parfaitement l'affaire.

Dans le bon verre tu le verseras !

Évitez la coupe évasée, les bulles s'en vont et sa forme ne vous permet pas de profiter au mieux du précieux liquide. La flûte n'est pas non plus l'idéal, mais elle reste un bon compromis. Le must ? Un verre à vin légèrement évasé pour laisser aux bulles et aux saveurs la place de s'exprimer.

Conclusion ? Champagne !

C. D.

[Celle qui n'a que le mot « champagne » à la bouche !]

* De l'eau à bulles jusqu'à mes 18 printemps, cela va de soi !

PRIMÉAL

Recette bio d'hiver

Blinis au petit épeautre de Haute-Provence

J'♡ le petit épeautre bio de Haute - Provence

Recette conçue, testée et approuvée par Claudine :

Blinis au petit épeautre de Haute-Provence

Pour nos blinis, vous avez besoin :

- ✓ de farine de petit épeautre de Haute Provence complète Priméal,
- ✓ d'un pot de yaourt nature,
- ✓ de poireaux ou cébette
- ✓ huile d'olive, sel, poivre, bicarbonate de soude...

Découvrez le secret de cette recette sur www.blog-primeal.fr

Le Petit Épeautre de Haute-Provence, une céréale à haute valeur nutritionnelle, locale et authentique cultivée depuis 9000 ans en Haute-Provence.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

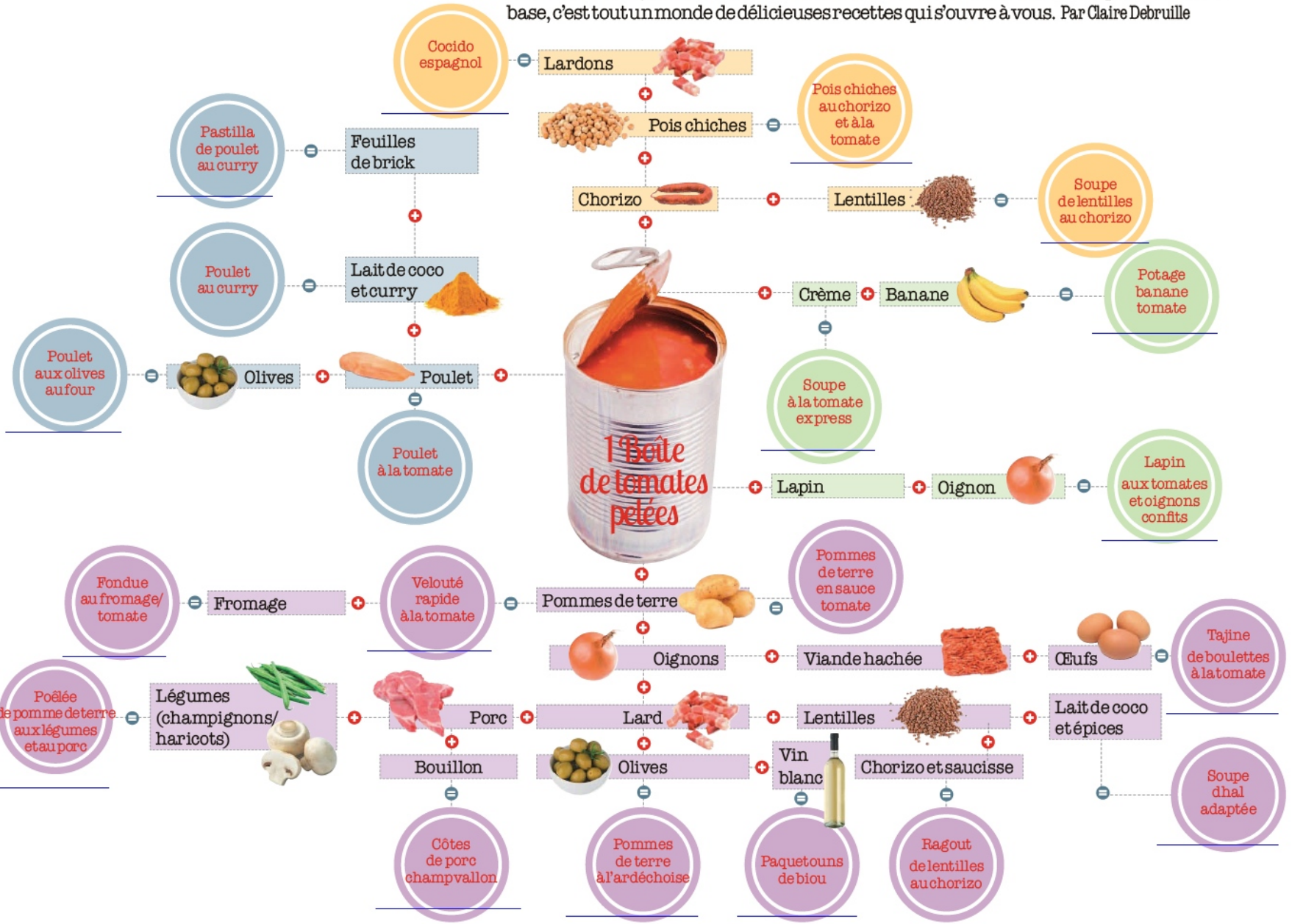
BIO SOLIDAIRE ORGANIC SOLIDARITY

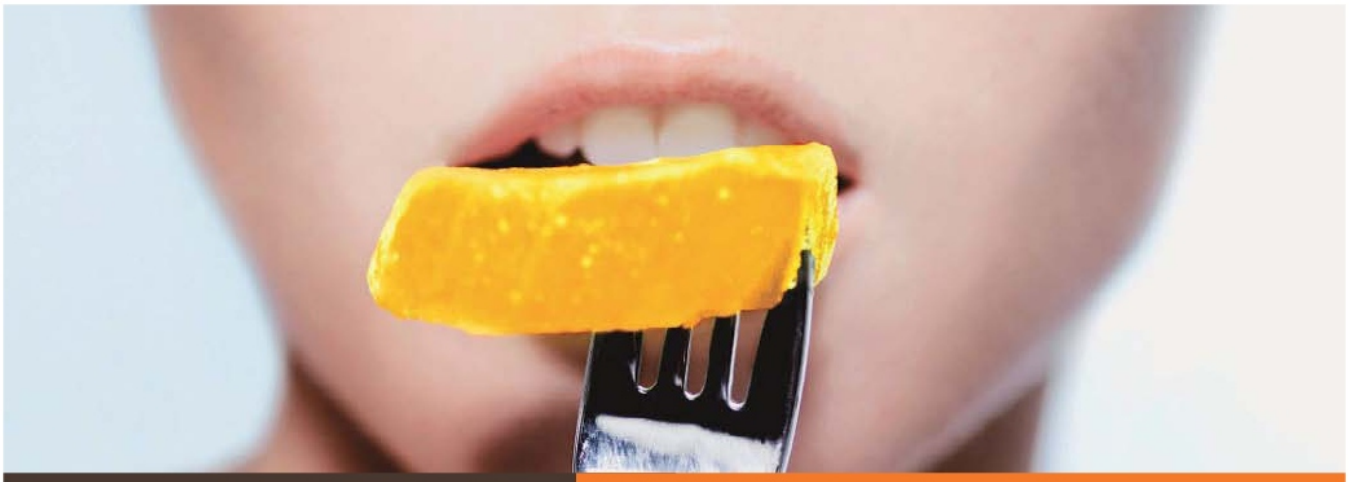
Priméal, la cuisine bio végétale !

Retrouvez les produits Priméal dans les magasins spécialisés bio - www.blog-primeal.fr

Quand les tomates pelées sortent en boîte

Elles n'ont rien sur le caillou mais plus d'un tour dans leur chair pour ensoleiller votre hiver. Chez Marmiton, on a décidé de vous dire toute la vérité : avec les tomates pelées comme base, c'est tout un monde de délicieuses recettes qui s'ouvre à vous. Par Claire Debruille





SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

7 8 9 10 DÉC. 2012
ESPACE CHAMPERRET

De 10h à 20h (nocturne vendredi 7 déc. jusqu'à 22h - Fermeture lundi 10 déc. à 18h)

2 ENTRÉES GRATUITES

sur présentation de ce bon à découper **aux caisses du salon.**

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 7 au 10 décembre 2012 à l'Espace Champerret, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions. Marmiton

SALON SAVEURS
DES PLAISIRS GOURMANDS

14 15 16 DÉC. 2012
PORTE DE VERSAILLES

De 10h à 20h (nocturne vendredi 14 déc. jusqu'à 21h - Fermeture lundi 16 déc. à 18h)

2 ENTRÉES GRATUITES

sur présentation de ce bon à découper **aux caisses du salon.**

* Offre valable pour 2 personnes se présentant aux caisses du salon Saveurs des plaisirs gourmands du 14 au 16 décembre 2012 Porte de Versailles, munies du présent document original. Tout bon non présenté dans son intégralité et/ou photocopié sera refusé. Offre non cumulable avec d'autres promotions. Ce bon ne peut être vendu ou reproduit sous peine de poursuites ou de sanctions. Marmiton

Création decanoisette.com (crédits photo : Plain Picture - Sucré Salé - PhotoAlto)

un événement comexposium

www.salon-saveurs.com

SAVEURS madame FIGARO Maxi Cuisine 750 grammes www.750g.com Sous le parrainage de FFC Fédération Française de Cuisine CUISINE RADIO

Bouillon en cube : je triche, et alors !

«Bouh ! », s'exclame la foule quand on avoue se servir de bouillon en cube. Certes, rien ne vaut le fait-maison, mais face à du métro/boulot/dodo fonctionnant à plein régime, pourquoi se priver de cet aide précieux ? Par Julien Trubert

En plein renouveau

S'il ne date pas d'hier, le bouillon en cube profite d'un éventail de nouveautés. Chaque année émergent dans nos rayons d'inédites saveurs : bœuf grillé, légumes du soleil ou toutes formules plus spécialement dédiées aux pâtes… Ces coups de pouce du quotidien varient pour envahir tous les plats.

L'utilisation de tels cubes implique généralement une main douce côté sel. Ils en contiennent déjà suffisamment, donc seul le poivre a le droit de s'inviter dans les préparations. La liste, déjà longue, des méfaits dudit sel s'allongeant au fil des avancées scientifiques, on découvre en magasin des gammes en contenant 25 % de moins que leurs consœurs classiques. À privilégier, si possible, pour ne pas perdre en route le goût de ses aliments !

Ces petits cubes seraient-ils donc en danger ? Les créations fondantes, à verser directement dans la poêle, ou les jus prêts à l'emploi plaisent pour leur utilisation simplissime, mais ont encore du mal à rentrer dans les mœurs. Ainsi, Maggi, l'inventeur du fameux Kub Or (voir encadré) vend encore près de 40 millions de bouillons en cube chaque année, rien que chez nos voisins allemands. Bref, pas de quoi paniquer pour ces carrés. La concurrence est encore loin dans le rétroviseur.

On ose tout !

À diluer dans de l'eau et terminé ? Les cubes, riquiqui par la taille mais maous costauds par le goût, ne sauraient se cantonner à une seule technique. À condition de bien doser, le bouillon cubique se glisse partout (bon, d'accord, pas dans le sucré…). L'omelette fade et pâlichonne applaudit à deux mains quand on émiette un cube au moment de battre les œufs. Plus simple encore, le bouillon sert d'épice, saupoudré une fois le plat prêt à être englouti. Et que dire des cakes, tourtes et quiches ? Oui, le bouillon s'érige comme une évidence là où on le pensait incongru.

Bilan identique pour les vinaigrettes, voire les béchamels nappant les gratins. Cette dernière, détestée des silhouettes pour son apport calorique, devient bien plus diététiques quand la moitié du lait, en principe indispensable, est remplacée par un bouillon à base d'eau. La recette prend alors des airs de programme minceur sans perte… de goût final !

Bouillon de légumes

Pour 1 litre de bouillon de légumes
Préparation : 20 minutes | Cuisson : 35 minutes

• 3 navets • 2 belles carottes • 2 petits oignons blancs
• 6 cosses de petits pois • 1 étoile de badiane • gros sel • poivre

1 Pelez les carottes et les oignons. Rincez les cosses des petits pois. Brossez les navets et coupez les tiges. Placez tous les légumes avec l'étoile de badiane dans un faitout. **2** Versez 1,5 litre d'eau avec une généreuse pincée de gros sel et poivrez. Couvrez, portez à ébullition et laissez cuire à petits bouillons pendant 30 minutes.

PUBLI-COMMUNIQUÉ

AVANT, C'ÉTAIT BON

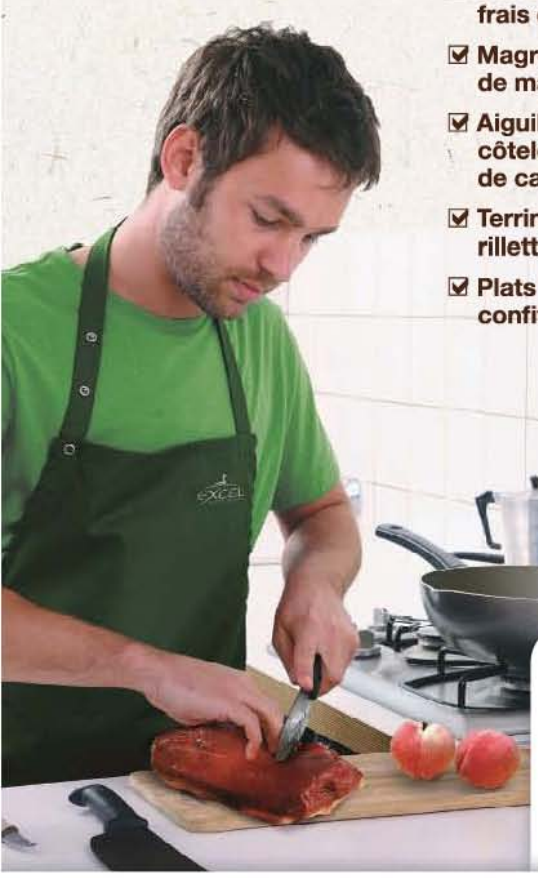
MAINTENANT, C'EST COMME AVANT

Tous les produits du canard, pour vivre en direct notre terroir du Sud-Ouest

Cuisinez le canard tous les jours,

Avec les **Eleveurs Gastronomes**, retrouvez tous les ingrédients pour préparer vos plats de tous les jours ou pour composer vos menus de fêtes.

- ☑ **Foies gras de canard frais et en conserve,**
- ☑ **Magrets et rôtis de magrets de canard,**
- ☑ **Aiguillettes, tournedos, côtelettes et cuisses de canard,**
- ☑ **Terrines, pâtés et rillettes de canard,**
- ☑ **Plats cuisinés et confits de canard...**



INGRÉDIENTS

- 500 g de foie gras frais entier du Sud-Ouest
- 3 cl de bas armagnac
- 4 g de poivre gris
- 6 g de sel

Par Mme BAVERAT
Eleveur gastronome
à CASTETS (40)

Terrine de Foie Gras

de Canard entier mi-cuit

PRÉPARATION 15 MN
CUISSON 50 MN
RECETTE POUR 4 PERS.

- L'opération la plus délicate consiste à retirer les veines des lobes du foie gras. Le lobe doit être à température ambiante. Séparer ensuite ses deux parties, puis les inciser dans le sens de la longueur, enlever les veines, les nerfs.
- Saler et poivrer les deux lobes, les mettre dans un saladier, ajouter l'armagnac, mettre un film alimentaire sur le saladier et laisser mariner au réfrigérateur pendant 8h.
- Ensuite, mettre le tout dans une terrine à cuisson et bien tasser fermement le foie gras. Faire chauffer le four à 70/80° (th. 2/3) et laisser cuire la terrine pendant 50 à 60 min.
- Laisser refroidir et garder au réfrigérateur pendant 48h avant de servir.

EXCEL
LES ELEVEURS GASTRONOMES

Retrouvez tous nos produits sur :
> **www.excelfoiegras.com**

ou commandez en direct au :
> **05 58 98 42 59**

EXCEL SAS - BP 6 - 1941 route de Saint Martin - 40380 GIBRET - LANDES

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR

2 Au bœuf : on corse l'affaire...

Convaincre la foule par son jus de viande, tout le monde en rêve ! Mais voilà, déglacer les sucs exige un timing idéal pas toujours possible. Pour un repas sur le pouce, notamment. Même combat pour les plats en sauce qui filent en cocotte. Un bouillon de bœuf apporte du tempérament à la recette, corsant le braisage ou la saisie rapide d'une viande, quelle qu'elle soit, une volaille n'ayant rien contre cette variété. Chez les bouillons, on n'est pas sectaire ! Une preuve de plus ? La fondue chinoise, recette exotique par excellence, remercie le bouillon de bœuf (grillé !) qui lui permet d'exister. Certes, le goût diffère nettement de la version asiatique, mais apporte sa touche d'originalité plaisante.

1 Version aux légumes : top pour les végétariens !

Beaucoup ne jurent que par le bouillon de poule ou de bœuf, boudant au passage celui aux légumes. À tort, puisqu'il booste les recettes. Soupes, plats mijotés... Ces cubes, idéaux pour les végétariens, soulignent le goût des légumes avec talent. Notre coup de cœur : le riz aux oignons caramélisés. Dans une casserole, on chauffe une bonne noisette de beurre, un demi-oignon (pour trois personnes) émincé et un cube de bouillon de légumes. Une fois les oignons blanchis, le riz non cuit s'ajoute à la préparation, touillée activement. Une fois le riz imbibé du mélange, on ajoute l'eau avec une pointe de poivre. Une cuisson tendre termine le tout, en s'assurant qu'il reste assez de jus pour le servir en accompagnement. Le riz se révèle ainsi goûteux et crémeux, à la limite du risotto... Un régal !

3 Bouillon de volaille et viandes blanches

Bien sûr, une poule au pot arrive en trombe dans les esprits quand il s'agit de bouillon de volaille. Mais émietter celui-ci sur des viandes blanches poêlées confère une saveur plus soutenue au moment de la cuisson. La marinade se tente avec ce cube éparpillé. Un brin de citron, quelques aromates, de l'huile d'olive et une demi-heure de patience : la viande file ensuite sur le feu. Des légumes sautés ou du riz raviront les papilles en accompagnement. Le bouillon de poule se destine également aux potages et aux soupes, auxquels il apporte toute sa rondeur et sa bonhomie.

il n'a pas pris une ride

Aves ses 105 bougies déjà soufflées, Kub Or, le produit né de Julius Maggi (entrepreneur suisse), reste frais comme un gardon ! Fidèle à ses coloris rouge et or, Maggi a organisé en 2010 un concours afin de relooker la boîte de ses cubes magiques. La recette, elle, n'a guère changé depuis sa naissance. Kub Or fait en effet partie des produits auxquels il ne faut pas toucher. Sous peine de déclencher la colère des consommateurs.

Impossible par ailleurs d'oublier deux plats à tenter : les farces, tout d'abord, rendues pétulantes grâce aux cubes concassés et incorporés à la viande. Ensuite, pensez à la chapelure ou à de la panure maison mêlée à un bouillon écrasé : dips, camemberts panés, poissons en croûte (à réaliser avec une gamme à base d'huile d'olive)... Les bravos se recevront à la pelle à la dégustation, jusqu'au moment fatidique du : « Quelle est ta recette ? » ! Là, les cartes s'abaissent et l'ami bouillon se dévoile. Moue dédaigneuse, sourcil qui monte, léger grognement dans l'assistance. Votre tricherie choque, mais est vite pardonnée. Quand les invités se resservent... c'est gagné !

magimix®

l'expérience culinaire française

le plaisir de cuisiner comme un chef

les plus grands restaurants du monde utilisent nos produits en version professionnelle

Né il y a 40 ans, le robot multifonction est une invention Magimix qui a révolutionné le monde de la restauration. Entièrement fabriqué en France, il vous permet de préparer facilement la cuisine du quotidien comme les plats les plus élaborés.

www.magimix.fr

Les bûches se réinventent !

Même si le classique gâteau roulé enchante toujours les amateurs de saveurs traditionnelles, chez Marmiton on a décidé d'innover en ajoutant dans ce dossier une bûche glacée aux… patates douces et chocolat, une déclinaison mascarpone et fruits, ou encore un rêve chocolaté au Nutella… Mais commençons par le commencement, avec le pas-à-pas illustré d'un biscuit roulé tout simple.

Par Dany Duran

Biscuit roulé aux marrons (ou à la confiture)

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 5 MIN

- 5 œufs
- 30 g de beurre
- 100 g de farine • 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- crème de marron (ou confiture)

Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C.
Beurrez un plat à roulé (rectangulaire).

1 Dans un saladier, versez les jaunes d'œufs, le sucre ainsi que 1 sachet de sucre vanillé. Remuez bien, jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse. Ajoutez la farine tamisée, et mélangez bien. Ajoutez ensuite le beurre fondu, les blancs en neige bien fermes.

2 Mettez la préparation dans le plat à roulé (rectangulaire) et faites dorer au four. ATTENTION : la cuisson est très rapide (5 minutes), donc à surveiller. Le biscuit ne doit pas être sec.

3 Enroulez le biscuit dans un torchon humide.

4 Une fois qu'il est un peu refroidi, déroulez-le et étalez-y la crème de marron (ou la confiture), puis enroulez-le de nouveau.

5 Servez le roulé en tranches assez fines. Vous pouvez aussi le saupoudrer de sucre glace.

RECETTE PROPOSÉE PAR COCO

Surveillez bien la cuisson du biscuit, étape cruciale pour la bonne réalisation du roulé.

L'incontournable de Noël au Nutella

POUR 6 PERSONNES
Préparation 30 minutes | Cuisson 5 minutes

- 5 œufs
- 30 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 6 c. à soupe de Nutella

1 Préparez le biscuit roulé comme indiqué dans la recette pas-à-pas du biscuit roulé aux marrons. Déroulez-le et tartinez-le biscuit de Nutella, puis roulez-le bien serré. **2** Nappez le dessus de la bûche de Nutella, en lissant à l'aide d'une spatule. Découpez les deux extrémités du roulé pour avoir un fini impeccable, et décorez selon votre fantaisie. Servez à température ambiante.

Bûche aux patates douces

POUR 4 PERSONNES
Préparation 25 minutes
Cuisson 25 minutes
Congélation 24 heures

- 1 kg de patates douces
- 250 g de beurre
- 250 g de chocolat pâtissier
- 20 g de sucre
- 1 tasse de café très noir

1 Faites cuire les patates douces sans les éplucher (à l'eau ou à la vapeur). Pelez-les encore chaudes et réduisez-les en purée. Sur feu doux, incorporez au fur et à mesure le sucre, le chocolat en morceaux, le café et le beurre, sans cesser de remuer. **2** Beurrez un moule à cake, remplissez-le de la préparation, et mettez au congélateur pour 24 heures minimum. Sortez la bûche du congélateur 1 heure avant de servir et présentez-la en tranches assez fines.

Bûche de Noël aux fruits et au mascarpone

POUR 6 PERSONNES
Préparation 1 heure | Cuisson 10 minutes
Réfrigération plusieurs heures

Pour le gâteau roulé :
- 4 œufs
- 20 g de beurre (pour la plaque)
- 125 g de farine
- 100 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 c. à café de levure chimique

Pour le sirop au rhum :
- sirop de fruit
- rhum

Pour la garniture :
- 450 g de fruits (frais ou surgelés !)
- 200 g de mascarpone
- 2 c. à soupe de sucre semoule

Pour le glaçage :
- 300 g de mascarpone
- 3 c. à café de sucre glace
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- chocolat en poudre, cannelle, sujets en sucre pour le décor

1 Préparez le biscuit. Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre semoule et le sucre vanillé, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine et la levure. Montez les blancs en neige et incorporez-les à la préparation. Étalez la pâte sur la plaque du four beurrée et enfournez pour 10 minutes. **2** Préparez la garniture. Mixez 200 g de fruits et ajoutez le mascarpone et le sucre semoule. Mélangez. **3** Préparez le sirop au rhum en versant, dans un bol, les mêmes volumes de sirop de fruit et de rhum. Délayez-le avec trois fois son volume en eau. **4** Démoulez le gâteau sur un linge humide et badigeonnez-le de sirop au rhum. Taillez les bords afin d'obtenir un joli rectangle (Ôtez les bords trop secs qui risqueraient de casser lors du roulage). Étalez la garniture sur le biscuit. Ajoutez 200 g de fruits (réservez-en 50 g pour le décor). Roulez le gâteau. **5** Préparez le glaçage. Mélangez le mascarpone, le sucre glace et l'extrait de vanille. Étalez la préparation sur le gâteau. Rainurez le glaçage à l'aide d'une fourchette. Saupoudrez de chocolat en poudre ou de cannelle, et disposez les fruits réservés et des sujets en sucre… Réservez plusieurs heures au réfrigérateur.

RECETTE PROPOSÉE PAR AUDE_378

Bûche aux poires

POUR 6 PERSONNES
Préparation 30 minutes
Cuisson 5 minutes
Réfrigération 1 nuit + 4 heures

- 400 g de poires
- 25 cl de crème anglaise
- 10 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 10 à 12 biscuits à la cuillère
- 3 feuilles de gélatine
- alcool de poire (facultatif)

Pour la crème au chocolat :
- 100 g de chocolat pâtissier
- 20 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 20 g de sucre semoule

1 Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide, puis essorez-la entre vos mains. Réduisez la moitié des poires en purée et coupez le reste en dés. Incorporez à la crème anglaise la purée de poire, les dés de poire, la crème fouettée et la gélatine. **2** Tapissez un moule à cake beurré de biscuits imbibés d'alcool (ou légèrement imbibés d'eau ou de sirop). Versez la crème aux poires et terminez par une couche de biscuits. Réservez une nuit au réfrigérateur. **3** Le lendemain, confectionnez le nappage au chocolat. Faites fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre et le sucre. Incorporez la crème hors du feu. Nappez la bûche de crème, décorez avec quelques fruits rouges. et remettez-la 4 heures au réfrigérateur (2 heures au minimum).

RECETTE PROPOSÉE PAR CELINE_1190

NOUVEAU AU RAYON VIN

Réveiller vos papilles !

BOUCHON DOSEUR

La Villageoise

Complice de vos idées gourmandes

Retrouvez toutes nos idées gourmandes sur

www.la-villageoise.com

RCS : 482 293 694 - Septembre 2012

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Bûche pistachée

POUR 6 PERSONNES
Préparation 1 heure
Cuisson 15 minutes
Infusion 15 minutes
Repos 15 minutes

Pour le biscuit :
- 5 œufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 30 g de beurre

Pour le sirop :
- 100 g de sucre semoule
- 5 cl de kirsch

Pour la garniture :
- framboises
- pistaches
- 6 jaunes d'œufs
- 200 g de beurre fin + 1 noix pour la crème pâtissière
- 50 cl de lait
- 120 g de sucre semoule
- 100 g de pâte de pistache
- 20 g de Maïzena
- 20 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 1 c. à soupe de kirsch
- colorant alimentaire vert
- 5 c. à café de confiture ou gelée de framboise

1 Préparez le biscuit roulé comme indiqué dans le pas-à-pas (page 55). **2** Préparez la garniture. Dans une casserole, versez le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Portez à ébullition, puis retirez du feu. Couvrez la casserole et laissez infuser 15 minutes. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis incorporez délicatement la Maïzena, la farine et 1 noix de beurre. Retirez la gousse de vanille du lait, réchauffez-le et versez-le sur le mélange jaunes d'œufs sucre, en fouettant. Transvasez la crème dans la casserole et faites-la épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Laissez-la bouillir 1 à 2 minutes, puis versez-la dans une terrine et incorporez aussitôt la pâte de pistache, quelques gouttes de colorant alimentaire vert et le kirsch. Mélangez bien. **3** Versez le beurre coupé en morceaux dans le bol d'un mixeur et faites tourner à petite vitesse, jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez progressivement la crème pâtissière tiédie. Mixez 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation devienne légère et mousseuse. Réservez. **4** Préparez le sirop en portant le sucre à ébullition avec 10 cl d'eau pendant 1 minute. Laissez-le refroidir, puis incorporez le kirsch. **5** Montez la bûche. Déroulez le biscuit avec précaution. Badigeonnez-le de sirop au kirsch. Étalez la confiture sur le bord que vous allez commencer à rouler. Puis étalez la moitié de la crème sur le biscuit, jusqu'à 1 cm des bords. En vous aidant du torchon, roulez de nouveau le biscuit sur lui-même, en serrant un peu au début. Déposez-le sur un plat, puis tranchez les deux extrémités en biais. Fixez-les avec un peu de crème sur le dessus de la bûche pour figurer un nœud. Recouvrez toute la surface du gâteau de crème. Terminez en le parsemant de pistaches concassées et de quelques framboises. **6** Réservez la bûche au frais. Sortez-la du réfrigérateur 15 minutes avant de servir.

HARIBO RICQLES ZAN - RCS MARSEILLE n° 572 149 169

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Bûche Cristal, 60 € (4 parts), **Fauchon.**

Les bûches se fendent en 4 pour vous plaire !

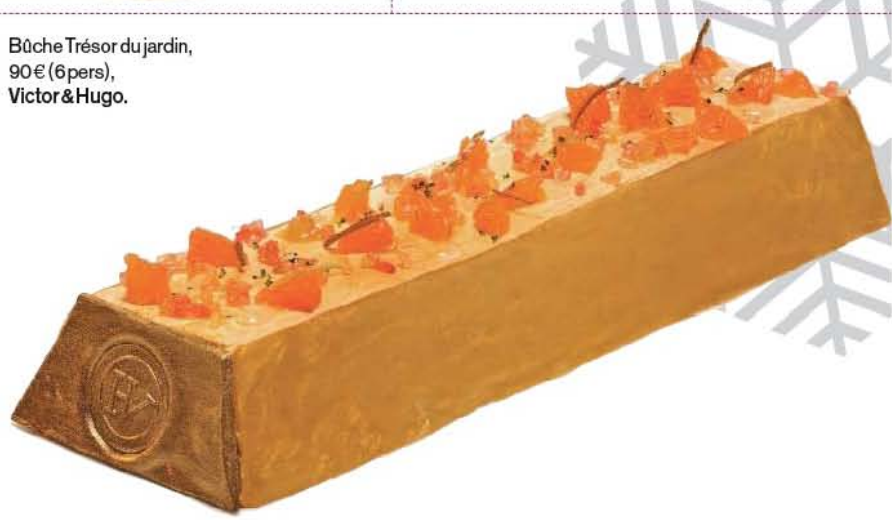
Pas le temps, l'inspiration, ou simplement une grosse fatigue après la préparation de la dinde, des saint-jacques et du foie gras ? Les meilleurs pâtissiers et chocolatiers ont pensé à vous avec leurs créations majestueuses. Et parfois délirantes, il faut bien l'avouer. Notre sélection d'exception.
Par Serge Hennebert.

Lune de glace, 43 € (6/8 pers), **Häagen-Dazs.**

Le Cubisme, 60 € (8 pers), **La Pâtisserie by Cyril Lignac.**

Bûche Ivoire, 45 € (6 pers), **Arnaud Larher.**

Bûche Trésor du jardin, 90 € (6 pers), **Victor & Hugo.**



Un voyage en Inde, 50 € (6 pers), **Christophe Roussel.**

L'éclair Père Noël, 5 € pièce, **Christophe Adam.**

Bûche Ella, 76 € (6 pers), **Pierre Hermé.**

Bûche carrot cake, 36 € (4 pers), **Bread&Roses.**

Bûche Bouche à oreille, 38 € (5/6 pers), **À la mère de famille.**

La bûche de Noël du Burgundy, 76 € (6 pers), **Le Burgundy.**

Bûche Christofle-Sève jardin d'Éden, 37 € (5/6 pers), **Sève.**

Les grandes tendances de la cuisine en 2013

Chaque année, experts, chefs prestigieux, grandes marques, et salons consacrés à l'alimentation (bref, tout le petit monde de la cuisine) se décarcassent pour trouver les produits qui feront fureur l'année suivante. Nous les avons dénichés pour vous. Par Jérémy Diaz

Que pensez-vous, vous, marmitonautes avertis, des derniers courants et modes alimentaires qui se sont imposés durant les dernières années ? Nous vous avons posé la question, retrouvez vos réponses en pages suivantes. Nous vous avons aussi interrogés sur les produits qui pourraient conquérir vos assiettes et sur les innovations technologiques, côté électroménager, que vous serez tentés d'installer dans votre cuisine ? Tant de questions qui vous taraudent ? Nous avons quelques réponses ! Alors, prêts pour un grand saut dans la cuisine de demain ? C'est parti !

Tout nouveau, tout bon ?

Innover, c'est bien, mais comment être certain d'aller dans le bon sens ? Comment réussir à plaire au plus grand nombre, tout en étant toujours en avance sur la concurrence ? C'est la question que se posent toutes les marques qui veulent commercialiser un nouveau produit. Pour ne pas être totalement à côté de la plaque et proposer des nouveautés « garantie antiflop », c'est autour de cinq grands axes que se développent tous les nouveaux concepts, alors jetons-y un coup d'œil.

• **Plaisir.** La notion de plaisir provoque l'envie du consommateur. C'est donc de ce côté que la recherche de nouveaux produits se développe chaque année. Cet axe représente en effet pas moins de 52,5% des innovations. Sophistication, exotisme, satisfaction des sens, fun, voilà les tendances liées au plaisir que vont exploiter les marques en 2013.

• **Santé.** Le consommateur aspire à un nouvel équilibre pour vivre en accord avec lui-même. La recherche de produits naturels, à base de végétaux ou bio, va connaître un engouement grandissant. Ainsi, 85% des experts européens considèrent que les restaurants devraient proposer davantage de repas avec des plats sains et équilibrés: quand on ne mange pas chez soi, il est plus difficile de contrôler la qualité nutritionnelle des aliments proposés.

• **Praticité.** Manipulation facile, gain de temps, adaptation à une consommation nomade, si ces thématiques suscitent des niveaux d'intérêt plus mitigés auprès des consommateurs, elles restent une attente de base.

• **Solidarité, proximité.** Même si la demande semble réelle, la consommation éthique reste un axe faiblement travaillé par les industriels de l'alimentaire. Être locavore est tendance, mais les marques ne sont pas réellement à même de combler ce nouveau besoin.

• **Forme.** Minceur, énergie, bien-être, restent une préoccupation prioritaire. Tandis que la « cosmétofood » (l'alimentaire qui veut vous rendre beau) est un concept qui n'a pas fait ses preuves à ce jour.

L'Asie du Sud-Est, l'exotisme à la pointe

Les cuisines de Thaïlande, du Cambodge, du Vietnam, de Corée et du Japon représentent depuis quelques années les grandes tendances food. Si la réputation de la gastronomie japonaise n'est plus à faire, et si la cuisine thaïe est également bien implantée en France, c'est des chefs coréens que l'on attend les plus grandes surprises ! Outre sa réputation de cuisine saine, l'autre atout de la cuisine d'Asie du Sud-Est, c'est la variété et la fraîcheur des plats servis au coin de la rue dans des échoppes mobiles. À quand ce nouveau modèle dans nos grandes villes européennes ?

Les aliments qui ont la cote :

Préparez-vous à les retrouver en pagaille dans votre assiette, au restaurant, et en abondance sur les étals des marchés :

• **Les légumes.** La mode du chou n'a pas encore rendu son dernier souffle, alors après le romanesco et le chou chinois, place au pak-choï et au pé-tsaï, anticipez également l'arrivée du fenouil, du lotus, des céréales brutes et peut-être même un retour des salsifis !

• **Les poissons.** Les crustacés comme le king crabe et les gambas, l'indétrônable trio homard, langouste, saint-jacques, seront toujours de la partie.

• **La viande.** Certains consommateurs avisés tentent de réduire leur consommation de viande, pour leur santé mais aussi pour celle de leur portefeuille, et pour les plus concernés par l'environnement, pour réduire leur empreinte écologique. Selon la FAO, il se consomme plus de 9075 kilos de viande chaque seconde dans le monde. On devra donc accroître sa production de 70% pour répondre, en 2050, aux besoins alimentaires de la planète. Alors plutôt qu'à une percée de l'alimentation végétarienne, on peut s'attendre à un retour dans les menus des morceaux les moins nobles (abats et bas morceaux), rejoints par le gibier. L'occasion pour les nouvelles générations de découvrir chevreuil, sanglier ou faisan.

• **Les techniques culinaires.** Les chefs, toujours en train d'expérimenter, devraient continuer en 2013 à nous régaler d'émulsions, d'espumas, mais également de différents modes de cuisson, et il semble que cette année sera celle de la démocratisation des infusions…

Le présent article se fonde sur l'étude Sial 2012 avec TNS Sofres et XTC World Innovation.

Tendances culinaires : ce que vous en pensez*

Par Christophe Duhamel

Celles qui arrivent…

Côté ustensiles, on parle du **stérilisateur de bocaux,** du **déshydrateur alimentaire,** du **barbecue vertical,** bien meilleur pour la santé, ainsi que de la **conservation sous vide.**

Les huiles essentielles sont en train de le devenir (essentielles) dans nos placards. Leur forte concentration fait d'elle des alliées, non seulement économiques, mais surtout peu encombrantes.

Quant aux **locavores,** ils sont de plus en plus nombreux. Ce phénomène répond, en effet, à des exigences croissantes en matière de transparence alimentaire… et de coûts ! Manger local, c'est tendance, et c'est l'avenir.

Les tendances qui passent

Parmi les tendances qui sont considérées comme éphémères : les **whoopies, les wraps, la pâte de spéculoos, la yaourtière** (qui revient périodiquement), **les popcakes** (sucettes-gâteaux).

La cuisine moléculaire n'en finit plus de passer de mode : il y a manifestement une confusion entre l'approche « aliments bizarres/chimiques » et l'usage de la compréhension chimique des phénomènes (émulsion, température, etc.) pour se faciliter la cuisine… De toute façon, tant que les chefs l'utiliseront, il y a fort à parier qu'elle restera dans le panorama culinaire.

bagels

cupcakes

Les tendances tangentes

La machine à pain fait débat : pour certains, elle n'est pas « rentable », alors que d'autres ne s'en sépareraient pour rien au monde. Mais les **robots mixeurs** leur font de l'ombre. La différence ? Ils pétrissent, et chacun peut ensuite faire cuire son pain au four pour un résultat plus proche de celui du boulanger.

Les **lunchbox** et autres **bento box** sont adoptées par les uns et restent dans les placards des autres… Ce qui n'est pas surprenant, tant leur usage est lié au mode de restauration du midi. Il y a peut-être une idée à en tirer en termes de merchandising écologique (faites remplir votre bento box) ?

Si les **bagels** et les **cupcakes** sont associés à un phénomène de mode en France, ils sont d'ores et déjà solidement intégrés au patrimoine gastronomique anglo-saxon… Ils ne disparaîtront donc jamais totalement de nos assiettes.

Et même si les modes passent, celle du « beau » restera. « Plus c'est petit, joli, personnalisable, plus c'est tendance ! » Une fois qu'on a commencé à faire de jolis plats, on n'a pas envie de revenir en arrière.

macarons

Les tendances qui vont durer

Les **Thermomix, Cooking Chef** et autres robots cuiseurs continuent de faire des adeptes et constituent déjà une tendance lourde… Ils pourraient bien s'inviter dans chaque cuisine pour peu que des modèles moins chers soient lancés !

Le **four vapeur** et le **four basse température** font désormais partie du paysage, tout comme la **table à induction,** qui devient la norme. **Le siphon** est désormais incontournable pour les amateurs de crèmes fouettées et d'écumes parfumées.

Les macarons, les cannelés (qui s'écrivent bien avec deux « n », qu'on se le dise ! La version avec un seul « n » est une ruse commerciale pour breveter un nom commun) et **les choux** (à la crème ou à autre chose) sont dans nos cœurs sucrés pour longtemps.

Quant à **la cuisine du placard,** c'est tellement universel que ça n'est même plus une tendance ! Le fait qu'on la mette en avant depuis quelques années est lié à une déculpabilisation de la cuisine. Il y a dix ans, on n'osait parler que de gastronomie… Aujourd'hui, on est décomplexé de la cuisine ! On n'a pas peur de raconter comment on recycle le bœuf bourguignon de la veille en tomates farcies, la boîte de thon, qui sommeille au fond du placard, en toast flamboyant.

Et on espère bien que Marmiton (et les blogs et autres sites de cuisine) ont accompagné ce mouvement ! Sinon à quoi ça servirait qu'on se décarcasse depuis treize ans…;-)

cannelés

**Données recueillies principalement via les réponses à des questions posées sur la page Facebook de Marmiton, www.facebook.com/marmiton*

Des produits encore plus audacieux

Par Jérémy Diaz

La course à l'innovation n'a pas de limite. Chacun y met du sien, et rien n'est épargné ! Nouveaux sites Internet, nouvelles applications, nouveaux emballages, nouvelles saveurs… du nouveau, du nouveau, du nouveau, et encore du nouveau partout ! Et c'est donc au Salon international de l'alimentation, le Sial (voir ci-dessous) que l'on retrouve la plupart de ces innovations, et, cette année encore, on s'attend à en avoir plein les yeux (et plein le ventre aussi, autant en profiter !)

1. L'idée de l'année : enrobage gourmand

Sans doute le concept le plus ambitieux des créations 2013. Wikicell Designs a en effet pour but, et à long terme, de supprimer l'emballage traditionnel. Il propose donc un enrobage alimentaire consommable qui peut se décliner sur tout type de produit. Avouez que manger l'emballage de vos courses, vous ne pensiez pas que cela soit un jour possible ! Plusieurs saveurs sont déjà disponibles : glace, yaourt, fromage, jus et soupe. Informations sur www.wikicelldesigns.fr

1 Emballage comestible

Des étudiants astucieux

Le Sial, c'est aussi l'occasion pour certains amateurs de laisser parler leur créativité et peut-être de donner aux grandes marques des idées pleines de fraîcheur. Cette année, c'est l'École supérieure d'art et de design de Reims (Esad) qui s'est livrée à l'expérience, et il n'y a pas à dire, les jeunes sont toujours plein de promesses et font preuve d'une créativité sans limites ! Certains mettent l'accent sur la table, comme Sophie Schröger et son « arôme du chef ». Une gamme d'arômes mêlant évocations olfactives et parfums de recettes typiques pour embaumer la table au moment du repas et augmenter le plaisir des sens des convives. Son concept propose de disposer quelques gouttes d'arômes sur des pierres de céramique et de disposer ces pierres sur un dessous-de-plat en feutre. En posant le plat à la sortie du four sur les pierres, la chaleur va diffuser « l'arôme du chef » ! Une idée et une expérience intense et originale. La plupart des étudiants proposent néanmoins de nouveaux produits alimentaires ou préparations pour la cuisine, comme les « baguettes d'épices » de Jean-Baptiste Colleuille : une gamme de mélanges d'épices sous forme de bâtonnets reproduisant les plus fameux assaisonnements de plats à la manière des grands noms de la gastronomie. On trouve encore la « belle purée » de Myriam Garat : des purées de légumes surgelées permettant de créer dans l'assiette un « paysage graphique ». Mais sans plus attendre, voici nos deux favoris :

2. Et hop, un soufflé. Soufflé minute est une pâte à soufflé sucrée, conditionnée dans un atomiseur sous pression, à l'instar des bombes à crème Chantilly industrielle. Un simple geste permet de remplir un ramequin de cette préparation qu'il suffit ensuite de

2 Soufflé minute

Le Salon international de l'alimentation

Au carrefour de l'offre et de la demande alimentaires mondiales, le Sial (qui a eu lieu le mois dernier à Paris) établit de nombreuses « food connections » entre tous les professionnels du secteur. Il est le lieu de rendez-vous incontournable des acteurs de l'industrie agroalimentaire, qui s'y pressent pour présenter leurs produits les plus novateurs, ceux qui feront les linéaires de demain… Un véritable espace d'échanges, destiné à la découverte des tendances, des innovations majeures et de la réalité des marchés de demain… Avec 140 000 visiteurs et 6 000 exposants, le Sial voit ses ambitions confirmées et sa route tracée.

3 Billes de soupe

mettre au four pour 20 minutes. Il se décline en plusieurs saveurs : citron, fraise, thé au jasmin, chocolat, vanille et mangue.
Soufflé minute, par Tiphanie Bauduin et Julie Kotulski.

3. Jeux d'enfants. Une gamme d'une trentaine de variétés de légumes, présentés sous forme de billes conditionnées en sachets. Mélangées selon les envies de chacun, ces billes permettent de composer des soupes originales et sans cesse renouvelées. Destinées à favoriser la dimension ludique de la cuisine, les Billes de soupe s'imposent comme un clin d'œil aux jeux d'enfants partagés dans les cours de récréation. Cette gamme incite à élaborer des soupes en jouant avec délice sur les différentes couleurs de légumes.
Billes de soupe, par Élodie Elsenberger.

La grande tendance du liquide

S'il faut désigner une tendance omniprésente dans les inventions 2013, c'est sans nul doute l'apparition de nouveaux flacons spray des plus étonnants. Le palmarès du grand prix Sial, qui prime les 18 produits les plus innovants, audacieux et originaux, compte d'ailleurs pas moins de trois nouvelles bouteilles dans sa sélection :

4 Liquid Salt

4. Différents sels liquides en spray de 100 ml, d'origine italienne. Sel rouge de Hawaï, sel noir de Hawaï ou sel marin, un produit remarqué pour sa sophistication, son design et l'étendue des possibilités d'utilisation.
Liquid Salt, Mengazzoli.

5. Une eau de safran naturelle à pulvériser en fin de cuisson, juste avant de servir, sur les plats de viandes, volailles, poissons, crustacés, légumes ou même sur les desserts et boissons chaudes. Sélectionné pour l'authenticité du goût, le procédé de fabrication sans conservateurs ni additifs, et donc la naturalité du produit.
Safraneo, Foodbiotic.

5 Eau de safran

6. Élaborée à base d'huile d'olive, infusée avec des carapaces de homards cuisinées, des épices et des aromates, cette huile est parfaite pour assaisonner pâtes, salades, fruits de mer, poissons crus ou cuits, sushis, tartares… Elle a été sélectionnée pour l'originalité de sa recette, sa composition et son positionnement marketing.
Huile de homard, Groix&Nature.

6 Huile de homard

Qui se cache derrière les MDD

Une légende urbaine bien répandue nous fait dire depuis déjà quelques années : « Les produits des MDD sont faits dans les mêmes usines que les produits de marque, basiquement, c'est la même chose. » Eh bien, aujourd'hui, cela est certain ! En réalité, 40 % des produits MDD (Auchan, Carrefour…) sont fabriqués par les grandes marques. Ainsi, les spaghettis Auchan sont confectionnés par Panzani, ou encore l'emmental Monoprix est produit par Entremont… Dans une quête de transparence, Mesgoûts.fr, le nouveau moteur de recherche alimentaire lancé le 25 septembre, révèle le nom des fabricants de 5 000 produits alimentaires de marques de distributeurs. Peut-être dans l'alimentation de demain aurons-nous droit à plus de transparence ?

Rendez-vous sur www.mesgoûts.fr pour plus d'information.

1. Table Chef Pure

L'électroménager de plus en plus futuriste

Regardez un peu autour de vous et repensez à comment vous imaginiez les années 2010 il y a dix ou vingt ans. Voiture volante, plats instantanés, frigo qui parle… Si nos voitures sont toujours bien ancrées, les quatre roues au sol, du côté de la cuisine on peut dire que la réalité a rattrapé la science-fiction !

1. Cuisine de table. Ce nouvel ensemble se compose de quatre assiettes en faïence, équipées d'une plaque de cuisson individuelle, qui vous permet de préparer de manière totalement indépendante le plat de votre choix. Fini les petites prises de bec parce qu'Audrey n'aime pas les champignons, et Jérémy voudrait un peu plus de piment ! De plus, la plaque de cuisson antiadhésive évite d'utiliser les matières grasses.
Table Chef Pure, prix non communiqué, Princess.

2. Réfrigérateur transparent,

3. Compact4all

2. Sans pudeur. Un simple contact du doigt, et l'écran tactile intégré à ce réfrigérateur s'active et laisse place à la transparence afin de dévoiler son contenu à son chanceux propriétaire, sans, bien sûr, ouvrir la porte et sans gâcher d'énergie. Il est également doté d'une fonction qui permet d'enregistrer les aliments déposés, ainsi que toutes sortes de données telles que la gestion des dates de péremption. À court d'idées ou en manque d'inspiration pour le dîner ? Pas de problème, votre réfrigérateur du futur saura vous proposer quelques recettes en fonction des aliments enregistrés.
Réfrigérateur transparent, Haier, prix sur demande.

3. P'tit dej' au cube. Faire tenir un grille-pain, une cafetière, un presse-agrumes et une bouilloire dans un espace le plus compact possible, c'est le défi que s'est lancé la société hollandaise Princess. Ainsi sont nés ces quatre cubes de 20 cm de côté. À vous de créer, selon vos désirs et votre espace, une colonne, une rangée ou un cube. Un gain de place fort pratique. Petit plus : chaque pièce peut s'acheter séparément.
Compact4all, 39€ (prix unitaire), Princess.

4. Plancha Vitrocéramique

4. La plancha vitrocéramique pour des plats variés et équilibrés. Avec son thermostat de 50 °C à 230 °C, la plaque vitrocéramique permet une montée en température très rapide, pour cuire les aliments d'une manière saine et homogène, tout en récupérant le surplus de graisse dans son bac en Inox. Le plus, les poignées restent toujours froides pour déplacer l'appareil sans se brûler.
Plancha vitrocéramique, 149€, Thomson, disponible dès maintenant.

Charlottes garnies à la Tomme de Savoie

Préparation :

Cuisez les pommes de terre (pelées) à la vapeur, 25 mn environ (elles doivent rester fermes).

Détaillez la courgette en brunoise. Faites-la suer 2 mn dans du beurre. Réservez.

Coupez jambon et tomates séchées en carrés d'1cm. Réservez. Torréfiez pignons et noisettes concassées à la poêle. Réservez.

Ingrédients :

Pour 3 pièces :
3 belles pommes de terre Charlotte
200g de Tomme de Savoie
½ tranche de jambon de pays
3 tomates séchées à l'huile
¼ de courgette
quelques pignons de pin
quelques noisettes

Une fois cuites, à l'emporte pièce (Ø4cm), taillez les pommes de terre en cylindres. Coupez le sommet en biseau et évidez-les.

Écrasez les brisures de pommes de terre en purée et chauffez à la poêle avec la Tomme de Savoie. Une fois le fromage fondu, ajoutez jambon, courgette, pignons et noisettes. Garnissez vos cylindres.

Disposez. Ornez de morceaux de courgette et de pignons. Dégustez avec charcuteries de montagne et salade verte.

"Je suis plutôt d'une nature inspirée..."

Généreuse, reconnaissable grâce à son marquage, garantie par une Indication Géographique Protégée, la Tomme de Savoie recèle en sa pâte onctueuse, tous les arômes de ses terroirs.

Source de plaisir autant que de bienfaits, elle se déguste sur le plateau et se prête à mille et une délicieuses recettes.

Pour satisfaire tous les gourmands, la Tomme de Savoie joue la carte des saveurs et taux de matières grasses variés...

Pour reconnaître la vraie Tomme de Savoie, repérez son marquage !

Tomme de Savoie
Indication Géographique Protégée

Photos : © F. Mantouani - Studio Bergoend - Auremar - Goodluz - Texto

Toutes nos recettes sur www.tomme-de-savoie.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

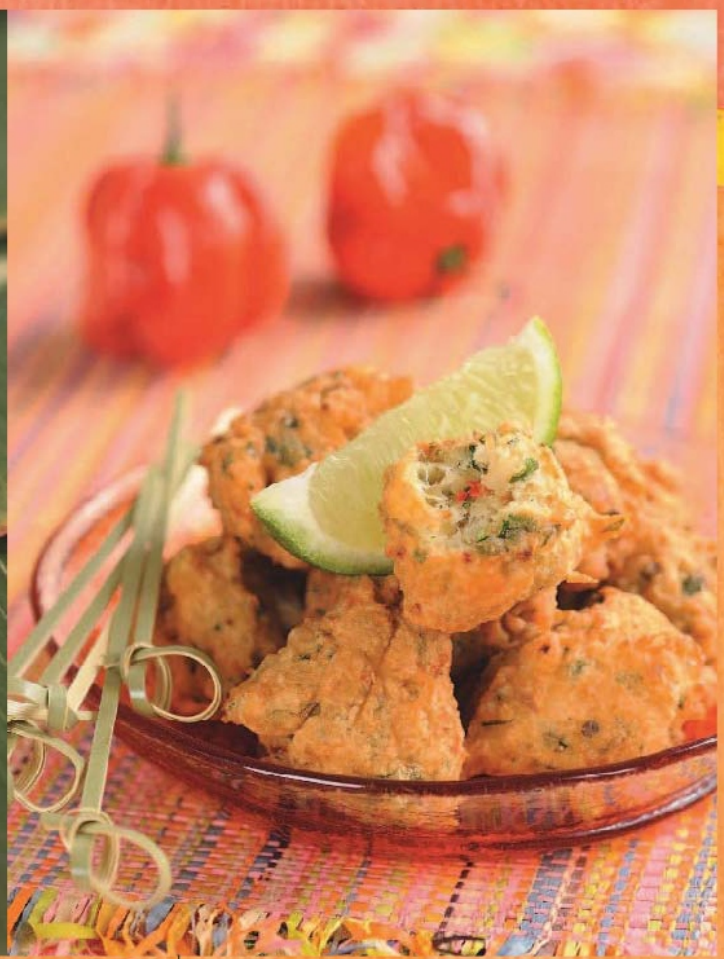
Le soleil des îles DANS L'ASSIETTE

Prenez vos couverts, il est temps de partir retrouver le soleil. Guadeloupe, Martinique, La Réunion, Tahiti, ces petits coins de paradis regorgent de trésors gourmands… que l'on compte bien vous faire découvrir ! Après tout, ils font partie de notre patrimoine gastronomique au même titre que la blanquette, ça vaut bien la peine qu'on sorte nos épices. Eh oui, qui dit îles dit chaleur, épices, bonne humeur et soleil dans l'assiette. Rien de tel pour nous réchauffer le cœur et l'esprit à l'heure de l'hiver… Alors montez le chauffage, sortez les tenues estivales et embarquez pour les îles en 20 recettes.

Par Claire Debruille

Les entrées

Échauffez vos papilles ! De la douceur acidulée du poisson mariné avec du citron vert et du lait de coco à la chaleur épicée du bonbon piment, c'est une entrée en matière haute en saveurs.



Effiloché d'espadon mariné

La chair de l'espadon fait toute la particularité de cette recette. Ayez la main légère sur le piment, il apporte un plus mais sait se montrer redoutable.

* Retrouvez les recettes pages suivantes

ACCRAS DE MORUE
Là-bas, on les déguste avec une sauce pimentée ! Ils sont au menu de presque tous les repas de famille. Sacrés accras !

Poisson cru à la tahitienne

Un délice très frais que l'on peut également réaliser avec d'autres poissons blancs !

Achards de légumes mauriciens

Un petit goût acidulé qui accompagnera à merveille tous vos plats exotiques.

Bonbons piments

Ils seraient originaires d'Inde mais, aujourd'hui, les îles se les sont appropriés et ne risquent pas de s'en séparer !

Si vous n'étiez pas déjà tombé(e) amoureux(se) des épices, une chose est sûre, vous allez leur succomber !

CATLESS (ÎLE MAURICE)
Pour changer, n'hésitez pas à varier les herbes et les épices, ce sera tout aussi bon.

Effiloché d'espadon mariné

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Marinade 3 heures

- 600 g d'espadon
- 6 citrons verts
- 1 piment rouge antillais
- 1 boîte de lait de coco
- huile d'olive
- sel et poivre rose

1 Détaillez l'espadon en fines lanières de 5 mm d'épaisseur : pour vous faciliter la tâche, réservez-le 1 heure au congélateur avant de le découper. Pressez le jus des citrons. **2** Disposez le poisson dans un plat creux, arrosez-le de jus de citron et nappez-le de lait de coco. Salez, poivrez et mélangez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Réservez 3 heures au frais, en remuant de temps en temps. **3** Versez le jus de marinade dans un bol, ajoutez le piment haché et émulsionnez avec un trait d'huile d'olive. Servez très frais avec une salade de mangues râpées.

RECETTE PROPOSÉE PAR PIERRE_55

Mon avis

MAXIMILIEN84 C'est bon, même avec une texture surprenante en ce qui concerne le poisson. C'est frais et parfait pour entamer un repas pas trop lourd. J'ai aussi essayé avec du loup, et le résultat est satisfaisant.

Accras de morue

Pour 4 personnes
Trempage 24 heures
Préparation 20 minutes
Cuisson 4 à 5 minutes

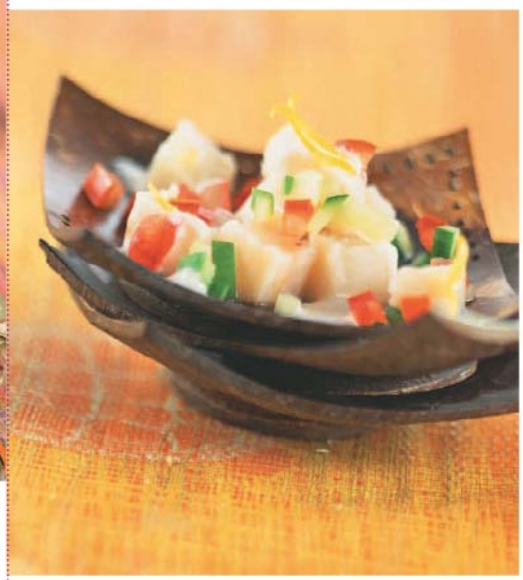
- 500 g de morue séchée (ou poisson blanc frais)
- ciboulette ou oignon-pays (cive)
- 1 œuf
- 20 cl de lait
- 250 g de farine
- piment
- huile de friture
- sel et poivre

1 Faites tremper la morue dans de l'eau froide pendant 24 heures, en changeant l'eau deux ou trois fois (le trempage est inutile si vous utilisez du poisson blanc frais). Ôtez la peau et les arêtes. Lavez, séchez et hachez la ciboulette (ou la cive). **2** Mélangez la farine, le lait et l'œuf dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez la morue émiettée, la ciboulette et le piment. Salez et poivrez. Façonnez les accras. **3** Faites chauffer l'huile de friture et plongez les accras 4 à 5 minutes dans l'huile chaude, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égouttez et servez.

À NOTER : Vous pouvez remplacer la morue par des crevettes cuites décortiquées. En Martinique, les accras se dégustent à l'apéritif. On les utilise également en garniture dans les sandwichs.

Mon avis

CLEM123 Très bonne recette, à refaire en utilisant une petite cuillère, car j'ai trouvé les accras un peu trop gros.



Poisson cru à la tahitienne

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes

- 400 g de thon très frais
- 5 à 6 citrons verts
- 2 tomates fermes
- 1 concombre
- 1 oignon
- 1 boîte de lait de coco ou (mieux) 1 sachet de lait de coco déshydraté
- sel et poivre

1 Nettoyez le thon, ôtez la peau et les filets de gras. Détaillez-le en petites bouchées. Coupez les tomates, le concombre et l'oignon en petits dés. **2** Déposez le poisson dans un saladier. Pressez les citrons verts et versez le jus sur le poisson, en mélangeant bien. Laissez mariner 5 à 7 minutes. **3** Versez le lait de coco qui stoppera alors la « cuisson » du poisson par le citron. Mélangez et ajoutez les légumes. Salez et poivrez.

TAMA'A ! Bon appétit, en tahicien.

Mon avis

KITU77 EXCELLENT. Je n'ai mis que le jus de 3 citrons (cornbawa). Bien respecter les 5-7 minutes, sinon le goût du citron est trop fort. Recette très rafraîchissante, idéale en été.

Achards de légumes mauriciens

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 5 minutes

- 300 g de carottes
- 200 g de chou-fleur
- 200 g de chou
- 200 g de haricots verts
- 5 piments verts
- 4 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 50 g de gingembre frais
- 6 c. à soupe d'huile
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 c à café de graines de moutarde
- 1 c à café de safran
- sel

1 Détachez les bouquets du chou-fleur. Coupez les piments en quatre dans la longueur et ôtez les graines. Épluchez les carottes et détaillez-les en fins bâtonnets. Effilez les haricots verts et coupez-les en tronçons. Taillez les feuilles de chou en fines lanières. Lavez ces légumes et séchez-les dans un torchon. Pelez l'ail. Pelez et émincez l'oignon. Épluchez le gingembre. **2** Chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir l'oignon pendant 30 secondes. Ajoutez l'ail, le gingembre et les graines de moutarde pilés ensemble. Saupoudrez de safran. **3** Mélangez bien et versez les légumes. Faites-les sauter pendant 2 minutes, en remuant délicatement pour ne pas les écraser. Salez. Laissez refroidir et ajoutez le vinaigre.

RECETTE PROPOSÉE PAR JILL

Mon avis

BIBINE C'est une recette de mon pays que j'apprécie particulièrement, car on peut manger les achards en accompagnement du riz ou tout simplement dans du pain!

Bonbons piments

Pour 6 personnes
Préparation 1 heure
Cuisson 5 minutes
Trempage 12 heures

- 500 g de pois du Cap (pois secs ou fèves des tropiques)
- 8 piments verts
- 1 botte d'oignons verts (ciboules)
- 1 bouquet de coriandre (cotomili)
- 1 gros morceau de gingembre
- 1 c. à soupe de cumin
- 1 c. à café de curcuma
- sel et poivre
- huile de friture

1 La veille, faites tremper les pois dans un grand saladier d'eau. Le lendemain, ôtez la peau et écrasez-les au pilon. Hachez les oignons verts et la coriandre. Pilez le gingembre, le cumin et les piments ensemble. Mélangez tous les ingrédients, puis ajoutez les pois et le curcuma. Salez et poivrez. **2** Façonnez des petites boulettes et aplatissez-les entre vos mains. Percez un trou au centre (d'un seul côté). **3** Chauffez l'huile et faites frire les bonbons piments en les retournant souvent. Servez chaud.

Mon avis

RACHEL_502 Spécialité de l'île de La Réunion. Excellent.

Catless (île Maurice)

Pour 10 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 3 minutes
Repos 1 heure

- 750 g de bœuf haché
- 10 branches de coriandre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre (ou 1 c. à café rase de gingembre en poudre)
- 4 œufs
- 10 c. à soupe de chapelure
- 3 c. à soupe de farine
- 3 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café rase de cumin en poudre
- 3 pincées de piment de Cayenne (facultatif)
- sel

1 Hachez la coriandre. Pelez l'oignon et hachez-le finement au couteau. Pelez l'ail et écrasez-le en purée. Épluchez le gingembre et râpez-le très finement. Mélangez la viande, l'ail, le gingembre et l'oignon dans un saladier. Laissez reposer 1 heure à température ambiante (s'il fait trop chaud, placez le saladier dans le bas du réfrigérateur). **2** Ajouter un œuf battu, le piment, le cumin et la coriandre. Salez et mélangez. **3** Façonnez 10 boulettes de 1 cm d'épaisseur (appellées «catless» ici). Aplatissez-les et déposez-les dans un plat large. **4** Répartissez la farine, les 3 œufs restants battus et la chapelure dans 3 assiettes. Passez les catless successivement dans la farine (tapotez pour ôter l'excédent), l'œuf et la chapelure. **5** Chauffez l'huile dans une poêle et faites cuire les galettes 1 minute de chaque côté afin que la viande reste juteuse. **6** Servez chaud avec une salade (laitue, tomate, concombre…) assaisonnée de sauce yaourt et de ciboulette.

FLOLOUJUST Très bon! En effet, à manger avec une salade tomate-concombre. Mais la prochaine fois, je mettrai un peu plus de cumin, on ne le sent pas assez. Cela dit, c'est déjà très bon comme ça!

Mon avis

Les plats

Passons aux choses sérieuses ! Christophine, cari, rougail, langouste...

Préparez vos papilles, vous allez vous régaler !

Jambon de Noël

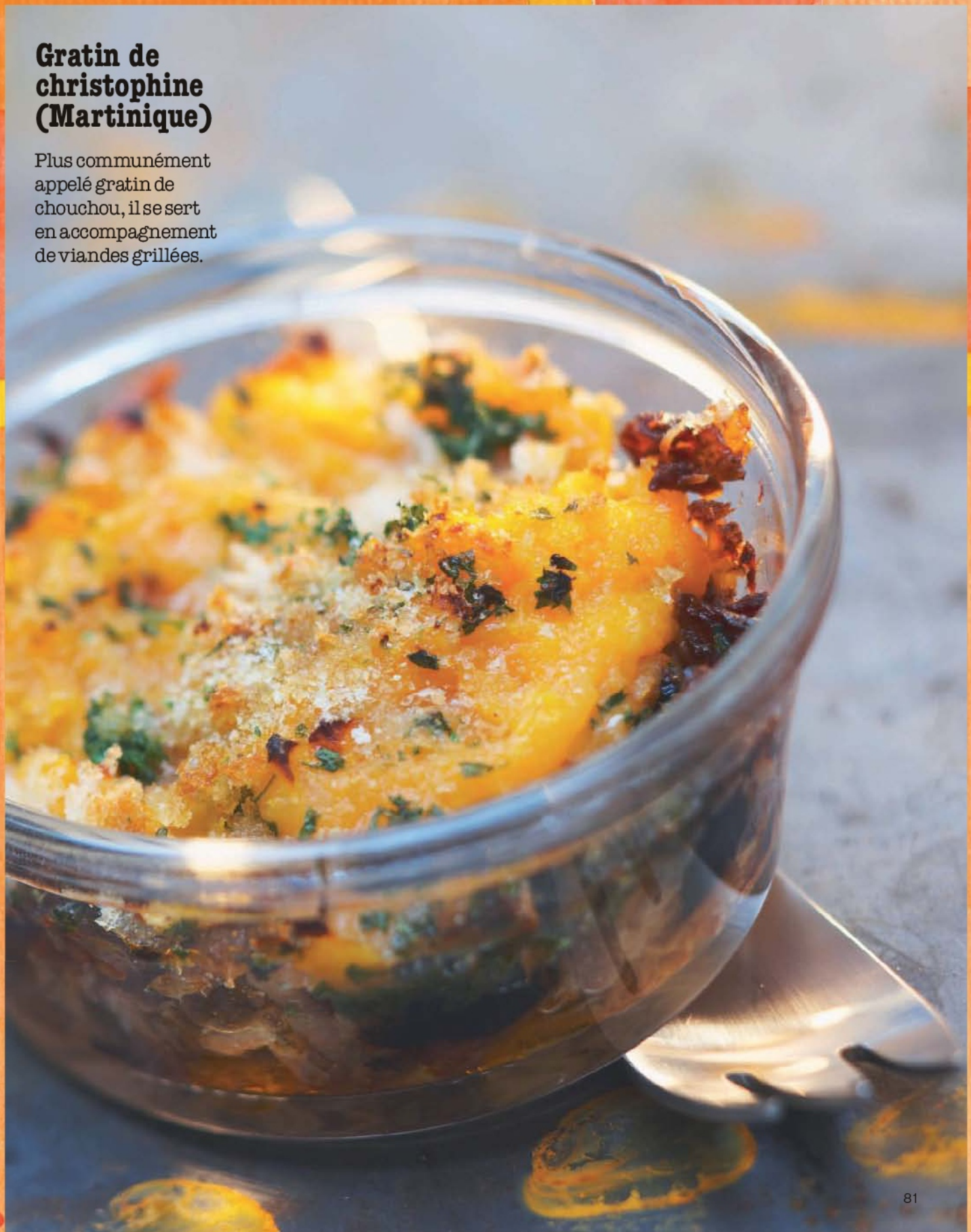
Un sucré-salé qui n'a pas son pareil pour mettre en appétit.

* Retrouvez les recettes page 84

CARI POULET
Plat typique des îles à tester absolument. Qu'attendez-vous ?

Gratin de christophine (Martinique)

Plus communément appelé gratin de chouchou, il se sert en accompagnement de viandes grillées.



Langouste à la créole

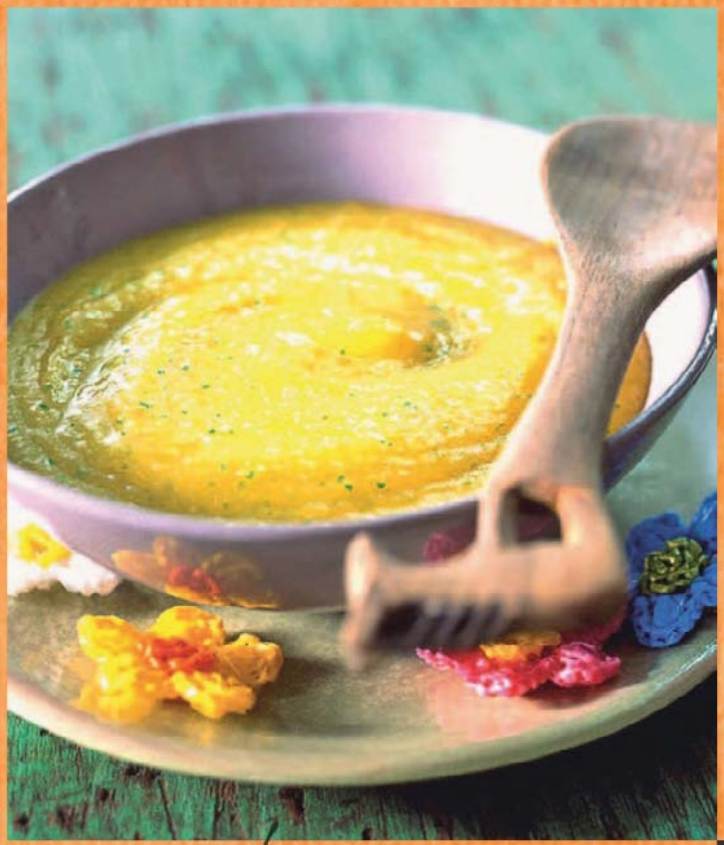
Rougail aux deux saucisses et boucané

Le mieux, paraît-il, c'est quand on ajoute de gros piments à l'intérieur ! Il s'accompagne de pois (qui ressemblent à des haricots rouges ou blancs en sauce), de riz et de sauce.

LE BOL RENVERSÉ (ÎLE MAURICE)
Ces origines se trouvent en Chine mais c'est désormais un incontournable de la cuisine des îles.

* Retrouvez les recettes pages suivantes

Les sauces



Rougail de mangue verte

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes

• 1 mangue verte • 1 piment • 1 petit oignon • quelques gouttes de citron vert • huile • sel

1 Épluchez la mangue, ôtez le noyau et détaillez la chair en petits dés, ou écrasez-la finement. Coupez l'oignon en tout petits morceaux. 2 Mélangez l'oignon et la mangue. Ajoutez le piment écrasé ou en morceaux, l'huile, le jus de citron et le sel. Servez frais dans un ramequin.

Mon avis

ANONYME Excellent avec un carri réunionnais de poisson, de crevette ou de langouste, pour aller plus vite et que cela soit plus fin. La mangue étant déjà acide, le jus de citron est inutile. Pour plus de parfum on peut rajouter du gingembre.

Rougail bringelle (aubergine)

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 30 minutes

• 2 aubergines (les choisir avec le pédoncule bien vert) • 3 tomates • 2 gros oignons • 1 gros piment vert • huile d'olive • sel

1 Faites griller les aubergines au four (20 minutes environ à th.6 – 180°C), ou mieux encore sur des braises : l'intérieur doit être très cuit. Récupérez la chair avec une cuillère et réduisez-la en purée. 2 Hachez finement les oignons et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les tomates pelées et épépinées, ainsi que le piment fendu en deux dans la longueur. Salez. 3 Ôtez le piment et réservez-le. Réduisez la préparation en purée et incorporez la purée d'aubergine. Présentez le plat avec les morceaux de piment.

Mon avis

CLAUDINE_29 Enfin une recette d'aubergines qui ne pique pas la bouche ! J'ai remplacé le piment par du cumin pour que les enfants puissent en manger, mélangé à des pâtes. Un succès.

Jambon de Noël

Pour 10 personnes
Préparation 1 heure
Cuisson 3 heures

- 1 jambon ou 1 épaule de porc fumé
- ½ ananas

Pour le court-bouillon : • 3 carottes en dés • 2 oignons pelés et coupés en morceaux • 1 bouquet garni (thym, persil, oignon-pays) • 4 clous de girofle • sel et poivre en grains

Pour le glaçage : • 15 cl de vin blanc • 10 cl de vinaigre de vin • 2 c. à soupe de sucre de canne • 1 cube de bouillon de bœuf

Pour l'accompagnement (au choix) : ignames, fruit à pain, chou malanga, chou de Chine, carottes, bananes…

1 Préparez le court-bouillon en plongeant les ingrédients dans une eau bouillante salée, puis en prolongeant la cuisson 10 minutes. Placez alors le jambon (ou l'épaule) 2 heures environ : vérifiez la cuisson en le piquant avec la pointe d'un couteau. Égouttez la viande (mais conservez le bouillon) et réservez-la. **2** Faites cuire les légumes d'accompagnement dans ce bouillon, mais sortez-les au fur et à mesure (ils doivent être légèrement croquants), puis réservez-les au chaud. Épluchez l'ananas en retirant les yeux, et détaillez-le en petits dés. **3** Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Retirez la couenne du jambon (mais non le gras de la viande), saupoudrez-le de sucre de canne et déposez-le dans un plat à four. Enfournez pour 30 minutes en l'arrosant régulièrement. En fin de cuisson, pour le glaçage, versez le vinaigre et laissez-le réduire de moitié. Ajoutez alors les dés d'ananas, le cube de bouillon de bœuf délayé dans 10 cl d'eau et le vin blanc. Poursuivez la cuisson 10 minutes. et servez le jambon entouré de ses légumes.

RECETTE PROPOSÉE PAR PIERRE_55 RECETTE PROPOSÉE PAR LYSIANE

Cari poulet

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 1 h 10

- 1 poulet • 3 pommes de terre
- 2 tomates bien mûres • 2 gros oignons
- 2 gousses d'ail • 4 feuilles de laurier
- 2 branches de thym • 3 petits piments (facultatif) • 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de curcuma • sel et poivre

1 Coupez le poulet en morceaux. Épluchez les pommes de terre et détaillez-les en gros cubes. Pelez les oignons et taillez-les en lamelles. Coupez les tomates en dés. Pilez l'ail et les piments. **2** Chauffez l'huile dans une cocotte et faites dorer les morceaux de poulet. Réservez. Faites revenir 5 minutes l'oignon, l'ail et les piments à feu moyen. Versez les tomates et poursuivez la cuisson 5 minutes en mélangeant. **3** Ajoutez le poulet, les pommes de terre, le thym et le laurier. Saupoudrez de curcuma, salez et poivrez. Versez de l'eau à hauteur des pommes de terre. Couvrez et laissez cuire 45 minutes à 1 heure, en surveillant la fin de cuisson.

RECETTE PROPOSÉE PAR ANNA_378

Mon avis **GUIZMO84** J'ai suivi la recette à la lettre, j'ai seulement remplacé le curcuma par du massala (ne pas hésiter sur le massala/curry, sinon ça manque de goût). Le résultat était excellent, le temps de cuisson à 1 heure environ est parfait. Les piments ne devraient pas être facultatifs, ils apportent réellement un plus à la recette.

Gratin de christophine (Martinique)

Pour 6 personnes
Préparation 2 heures
Cuisson 1 h 10

- 1 paquet de lardons fumés (200 g ?)
- 7 christophines • 1 oignon
- 1 gousse d'ail • 1 bouquet garni (thym, persil, oignon-pays) • fromage râpé
- 1 boîte de lait concentré non sucré
- 2 verres à moutarde de farine
- huile • sel et poivre

1 Coupez les christophines en deux et faites-les cuire 25 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Laissez-les refroidir et épluchez-les. Écrasez-les à la fourchette dans un saladier. **2** Pelez l'oignon et l'ail et hachez-les. Chauffez un filet d'huile dans une poêle et faites revenir les lardons avec le hachis ail-oignon et le bouquet garni détaillé. Ajoutez le tout à la purée de christophine. Mélangez la farine et le lait, puis versez dans la préparation. Salez et poivrez. **3** Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Versez la purée dans un plat à four et saupoudrez de fromage râpé. Enfournez pour 30 à 35 minutes, jusqu'à ce que le gratin soit bien doré. C'est prêt !

RECETTE PROPOSÉE PAR ANGELIQUE_649

Mon avis **ARLETTE_271** Cette recette est tout simplement excellente, et facile à réaliser en plus. Très léger, ce gratin peut être servi avec un coq au vin ou une fricassée de poulet. Au lieu de la farine je mets du pain rassis que j'écrase avec le lait. Très bon…

Rougail aux deux saucisses et boucané

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 1 h 10

- 3 saucisses de Toulouse
- 3 saucisses fumées
- 200 g de poitrine fumée
- 6 tomates
- 3 gros oignons
- 1 petit poivron
- 1 petit morceau de gingembre
- 2 c. à café de curcuma (ou safran)
- persil haché
- huile d'olive
- sel et poivre

1 Piquez les saucisses et plongez-les 10 minutes dans une casserole d'eau bouillante avec la poitrine fumée. Coupez chaque saucisse en six tronçons. **2** Dans une sauteuse faites revenir les saucisses dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les oignons émincés et laissez dorer. Versez les tomates coupées en petits cubes, le poivron taillé en lanières et le gingembre râpé finement. **3** Parsemez de persil haché et saupoudrez de curcuma (ou de safran). Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson 1 heure à feu doux.

RECETTE PROPOSÉE PAR MARCBRU

Mon avis

SAMY554 Excellent. C'est devenu un grand classique à la maison. Peut être préparé à l'avance et réchauffé. Idéal pour les grandes tablées de copains (en proportion, bien sûr!)

Langouste à la créole

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes
Cuisson 20 minutes

- 2 langoustes de 200 g chacune
- 8 cives ou oignons nouveaux
- 1 citron vert (jus)
- 1 branche de thym
- ¼ de gousse d'ail hachée
- 40 g de beurre
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 dose de safran en poudre
- 1 c. à café de rhum vieux
- 1 pincée de sel et de poivre

1 Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les cives émincées. Ajoutez le reste des ingrédients (sauf le rhum) hors du feu. **2** Préchauffez le four à th. 8/9 – 260 °C, position gril. Coupez les langoustes en deux et arrosez-les avec la moitié de la sauce. Versez le rhum. Enfournez pour 10 minutes. **3** Sortez les langoustes du four et arrosez-les avec le reste de sauce. Enfournez-les pour 7 minutes supplémentaires. Dégustez sans attendre.

RECETTE PROPOSÉE PAR MINIPUCE

Mon avis

MIKA_6 Merci pour ce régal royal. J'ai testé la recette une fois avec des crevettes. Moins onéreux et toujours aussi gouteux.

Le bol renversé (île Maurice)

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 15 minutes

- 3 blancs de poulet
- 1 boîte de champignons de Paris
- 1 petit chou chinois (ou pe-tsaï)
- 2 carottes moyennes
- 3 gousses d'ail épluchées
- 4 œufs • 4 portions de riz blanc cuit
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 2 c. à soupe de sauce d'huîtres
- 1 c. à soupe de fécule de maïs
- huile d'olive • sel et poivre

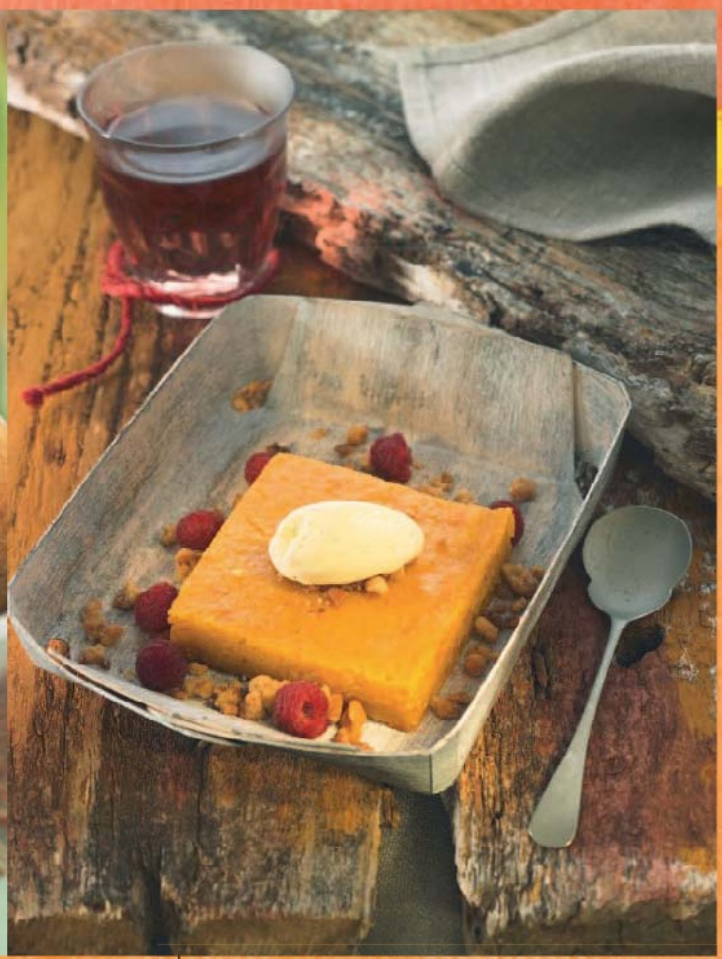
1 Taillez les blancs de poulet en lanières, salez et poivrez. Émincez le chou chinois, épluchez les carottes et coupez-les en rondelles fines. Faites tremper les champignons dans de l'eau chaude, puis détaillez-les en lamelles. Écrasez les gousses d'ail. **2** Chauffez l'huile dans une poêle et faites revenir les morceaux de poulet. Ajoutez le chou chinois, les carottes les champignons et l'ail écrasé. **3** Mélangez la sauce soja, la sauce d'huître, la fécule de maïs et 2 cuillerées à soupe d'eau dans un bol. Versez le mélange sur le poulet et les légumes et faites sauter 3 minutes à feu vif. Faites cuire les œufs au plat dans une seconde poêle, salez et poivrez. **4** Répartissez les œufs dans 4 bols. Ajoutez les légumes et le poulet, puis terminez par le riz. Tassez. Posez une assiette à l'envers sur chaque bol et, devant chaque convive, retournez délicatement l'assiette et le bol sans les séparer. Tournez le bol en le soulevant doucement pour faire glisser la préparation sur l'assiette.

HELENE_279 Excellente recette, testée avec et sans œuf. J'ai ajouté un peu d'huile dans le riz pour que ça ne soit pas trop compact.

Mon avis

Les desserts

Banane, ananas et coco se disputent pour vous régaler en douceur…
Que dire des gâteaux, plus gourmands
les uns que les autres, qui n'attendent que d'être cuisinés ?



Beignets à la banane de l'île Maurice

Qu'on les dévore en dessert ou au goûter, les beignets de banane sont toujours un délice.

* Retrouvez les recettes pages suivantes

GÂTEAU PATATE ET CHOUCHOUS (RÉUNION)
Un gâteau qui se déguste en toutes circonstances, qui fera merveille au goûter ou en pique-nique (oui, en ce moment là-bas, il fait suffisamment beau pour aller pique-niquer !)

Macatias (Réunion)

Un classique du petit déjeuner ! Bien moelleux, on peut le consommer nature ou avec du chocolat à l'intérieur (un peu comme notre pain au chocolat).

Ananas flambé au rhum

Mont-Blanc au coco (Martinique)

Un délice tout simple qui fera merveille sur une table de fête.

GÂTEAU TI'SON DE LA RÉUNION

C'est le gâteau incontournable du goûter des enfants et il ne demande que 10 minutes de préparation!

Beignet à la banane de l'île Maurice

Pour 5 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 15 minutes

- 2 bananes très mûres
- 1 œuf
- 3 c. à soupe de lait (facultatif)
- 2 c. à soupe de lait en poudre
- 200 g de farine
- 2 sachets de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique
- 4 gousses de cardamome
- 3 c. à soupe de sucre semoule
- huile de friture

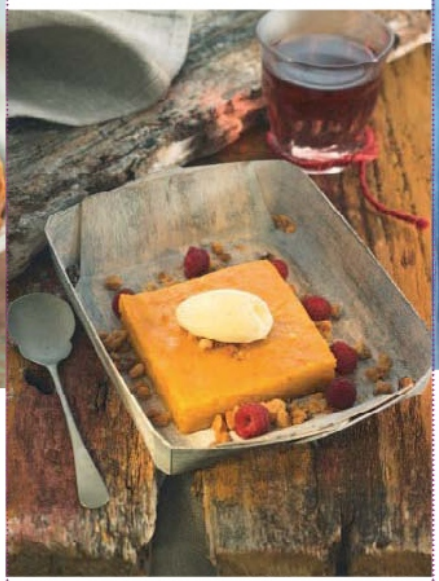
1 Pilez les gousses de cardamome et récupérez les graines. Écrasez les bananes à la fourchette dans un bol. Ajoutez l'œuf, la farine, la levure, le sucre vanillé, le sucre semoule, les graines de cardamome et le lait en poudre. Mélangez et ajoutez un peu de lait si la pâte est trop épaisse. **2** Façonnez les beignets. Faites chauffer le bain de friture et plongez les beignets 5 minutes dans l'huile chaude. Égouttez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre avant de déguster.

Ces beignets sont meilleurs chauds…

RECETTE PROPOSÉE PAR OUMME

Mon avis

VALERIE_331 Super, j'ai retrouvé la recette des beignets que j'ai mangés à La Réunion! Je n'ai pas mis de cardamome ni de lait en poudre, mais j'ai rajouté un peu de rhum charrette. La prochaine fois je mettrai un peu plus de banane. Sinon excellent, ils n'ont pas fait long feu !!



Gâteau patate douce et chouchous (Réunion)

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes | Cuisson 1 h 20

- 500 g de chouchous fermes
- 1 patate douce moyenne
- 2 œufs
- 70 g de beurre
- 80 g de sucre semoule
- 5 cl de rhum vieux, rhum blanc ou arrangé
- fruits confits hachés et raisins secs à volonté

1 Faites cuire les chouchous et la patate douce dans de l'eau bouillante non salée 20 minutes. Épluchez-les et passez-les, encore tièdes, au mixeur. **2** Faites fondre 50 g de beurre au bain-marie. Dans un saladier, mélangez au batteur la purée de chouchou et patate douce, le beurre fondu, le sucre, les œufs et le rhum. Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Beurrez un moule à savarin et versez la moitié de l'appareil. Parsemez de fruits confits et de raisins secs. Ajoutez le reste de préparation, en veillant à ne pas dépasser les trois quarts de la hauteur du moule. Enfournez pour 1 heure.

LOUIZA_3 De quoi épater toutes les gourmands… Rapide et accessible à tous. Mon conseil: très frais c'est encore meilleur. En revanche, la prochaine fois je mettrai moins de sucre car les fruits confits jouent bien leur rôle. Et pour ceux qui craignent le côté «légume» version sucré, c'est vraiment pas le cas. On n'a pas l'impression d'en manger avec ce gâteau. Lancez-vous. Voyage garanti!

Mon avis

Macatias (Réunion)

Pour 10 pièces
Préparation 30 minutes
Cuisson 10 à 15 minutes
Repos 2 heures

- 1 œuf
- 30 g de beurre fondu
- lait
- 500 g de farine de type 55
- 4 c. à soupe de sucre semoule
- 2 sachets de levure déshydratée

1 Versez 1 cuillerée à soupe de sucre dans 25 cl d'eau tiède et mélangez bien. Ajoutez la levure et attendez qu'une mousse brune se forme à la surface. Incorporez le sucre restant et mélangez bien. **2** Mélangez la farine tamisée et le beurre dans un saladier. Versez la levure sucrée. Ajoutez l'œuf et un peu d'eau tiède et pétrissez pendant 4 minutes environ, jusqu'à obtention d'une pâte souple. Recouvrez-la d'un linge humide et réservez-la dans un endroit chaud. Laissez-la reposer 30 minutes environ : elle doit doubler de volume. **3** Rompez la pâte pour en chasser l'air et divisez-la en 10 pâtons. Façonnez des boules sur un plan de travail fariné et farcissez-les de chocolat, de noix de coco, de fruits confits ou de fromage (refermez bien la boule, dans ce cas). Déposez les macatias sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laissez la pâte lever 1 h 30 environ (attention aux courants d'air). **4** Préchauffez le four à th. 7/8 – 220 °C. Badigeonnez les macatias de lait et enfournez-les pour 10 à 15 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

RECETTE PROPOSÉE PAR DORY

TIMBA Délicieux. Et j'habite la Réunion! Pour faire lever la pâte, j'ai mis dans le four légèrement tiède éteint. Mais ça a si bien levé que les macatias étaient trop serrés et se sont soudés. Prévoyez deux fournées.

Mon avis

Mont-Blanc au coco (Martinique)

Pour 8 personnes
Préparation 60 minutes
Cuisson 40 minutes

Pour le biscuit : • 6 œufs • 20 g de beurre (pour le moule) • 250 g de sucre semoule • 150 g de farine • 50 g de Maïzena • cannelle • 1 c. à soupe de rhum (vieux ou non)
Pour la crème : • 3 jaunes d'œufs • 150 g de sucre semoule • 50 g de farine • 1 boîte de lait de coco (40 cl) • 1 gousse de vanille • rhum
Pour la déco : • 100 g de noix de coco râpée

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Préparez le biscuit : séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, la cannelle, le rhum et la Maïzena. Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les. Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné. Enfournez pour 35 minutes. Laissez refroidir et démoulez-le. 2 Préparez la crème : portez le lait de coco à ébullition dans une petite casserole avec la gousse de vanille fendue. Battez les jaunes d'œufs avec le sucre dans une grande casserole. Incorporez la farine au fouet. Versez le lait bouillant sur le mélange sans cesser de battre et faites chauffer la préparation en remuant sans arrêt. La crème est prête quand elle se détache des bords de la casserole. Laissez refroidir. 3 Coupez le gâteau en deux dans le sens de l'épaisseur. Humectez-le généreusement de rhum et étalez les 3/4 de la crème. Refermez le gâteau, puis tartinez le dessus avec le reste de crème. Saupoudrez de noix de coco râpée avant de servir.

Ananas flambé au rhum

Pour 4 personnes
Préparation 5 minutes
Cuisson 1 heure

- 1 gros ananas bien mûr
- 30 g de sucre roux
- 10 cl de rhum brun

1 Préchauffez le four à th. 8 – 240 °C. Ôtez les feuilles de l'ananas et placez-le entier dans un plat à gratin. Enfournez pour 1 heure. 2 Sortez l'ananas du four, fendez-le en deux, puis détaillez chaque moitié en trois. Ôtez le cœur fibreux et saupoudrez de sucre roux. Répartissez les tranches sur les assiettes de service. 3 Faites chauffer le rhum dans une casserole, faites-le flamber et versez-le sur les tranches d'ananas avant de servir.

Mon avis **FRANCOISE_50** C'est délicieux. J'ai même laissé la partie centrale, qui est très bonne. Le seul problème est pour le découper : malgré la cuisson, il est plus facile de le manger avec les doigts…

Gâteau ti'son de la Réunion

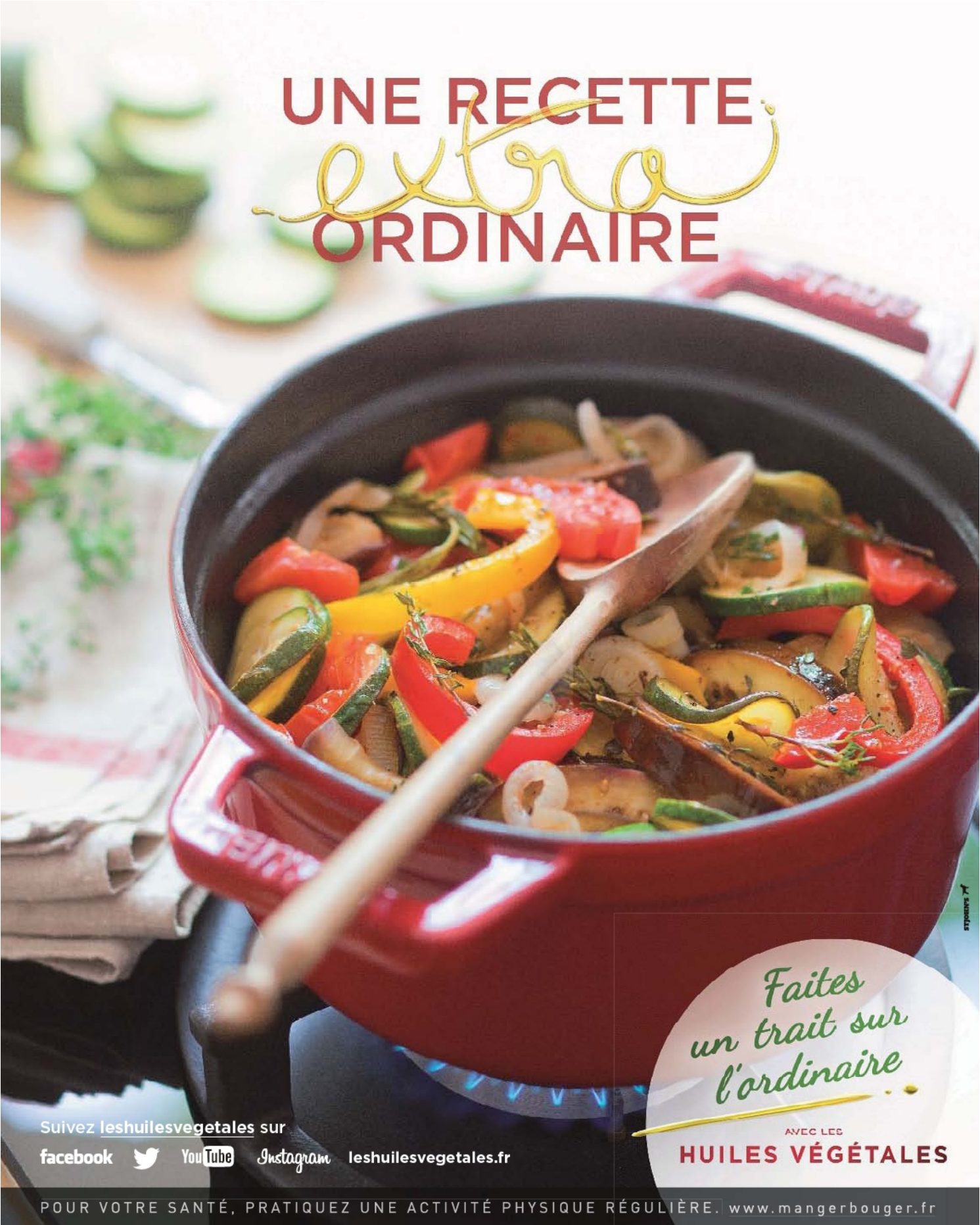
Pour 10 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 1 heure

- 4 œufs
- 250 g de beurre en pommade
- ½ yaourt nature
- 250 g de farine de maïs
- 200 g de sucre semoule
- 4 gousses de vanille Bourbon
- 2 bouchons de rhum
- ½ sachet de levure chimique

1 Préchauffez le four à th. 4/5 – 140 °C. Battez le beurre (réservez-en pour le moule) avec le sucre pendant 5 minutes dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs un à un. Grattez les gousses de vanille avec la pointe d'un couteau et incorporez les graines à la préparation. Incorporez la farine, la levure, le yaourt et le rhum. 2 Beurrez un moule à manqué et versez l'appareil. Enfournez pour 1 heure. Démoulez à la sortie du four et dégustez.

RECETTE PROPOSÉE PAR EL0974

Mon avis **ADOUDOU** Succulent !!!!!


UNE RECETTE
extra
ORDINAIRE
Faites un trait sur l'ordinaire
AVEC LES
HUILES VÉGÉTALES
Suivez leshuilesvegetales sur
facebook
YouTube
Instagram
leshuilesvegetales.fr
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. www.mangerbouger.fr

Abonnez-vous vite !

Choisissez la formule qui vous convient !

Offre Découverte

Recevez les **4 prochains numéros** du magazine **marmiton**

15 € SEULEMENT !

OU

Offre Gourmande

Recevez les **6 prochains numéros** du magazine **marmiton**

19,90 € SEULEMENT !

+ votre cadeau
la spatule en bois collector

Outil indispensable
de tous les cuisiniers en herbe, cette spatule trouvera sa place dans votre cuisine.

Fabriquée en hêtre,
le bois provient des forêts du Jura.
Dimensions : 30 x 5,5 cm

Studio Verte

À découper ou à photocopier

Abonnez-vous

au **03 44 62 52 02** (prix d'un appel local) en donnant le code **MARM08** ou retournez ce bon d'abonnement à Marmiton service abonnements, B945, 60643 Chantilly Cedex ou par fax au 03 44 52 44 25.

Oui, je souhaite m'abonner au magazine Marmiton et je choisis la formule suivante :

☐ **Offre Découverte :** je reçois les 4 prochains numéros du magazine Marmiton au tarif de **15 € SEULEMENT**

OU

☐ **Offre Gourmande :** je reçois les 6 prochains numéros du magazine Marmiton + la spatule Collector au tarif de **19,90 € SEULEMENT**

Qu'elle que soit l'offre choisie, j'ai bien noté que mon abonnement débute avec le prochain numéro.

Offre exclusivement réservée aux nouveaux abonnés en France métropolitaine valable jusqu'au 31/12/2013. Pour les DOM-TOM et l'étranger, nous consulter au 33 3 44 62 52 02. Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification pour toute information vous concernant. Vous recevrez votre cadeau après enregistrement de votre règlement, sous 4 à 6 semaines maximum, par pli épaié, dans la limite des stocks disponibles.

Mes coordonnées

NOM : .....

PRÉNOM : .....

ADRESSE : .....

CODE POSTAL : |_|_|_|_|_| VILLE : .....

TÉL. : |_|_| |_|_| |_|_| |_|_| |_|_|

☐ Oui, je souhaite recevoir des sollicitations commerciales et/ou participer à des études du groupe Marmiton et/ou de ses partenaires.

E MAIL : ..... @ .....

Mon règlement

MARM08

☐ Chèque bancaire ou postal à l'ordre de Marmiton.

☐ CB |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|

Date d'expiration |_|_| |_|_| Code Crypto |_|_|_|

(les 3 chiffres au dos de votre CB)

Date et signature obligatoires

Un must de marmiton.org sublimé...

... par Amandine Chaignot

La chef qui monte !

À peine la trentaine, et Amandine Chaignot est la première chef à prendre la responsabilité des cuisines d'un palace parisien. Quel parcours pour cette jeune femme qui se destinait à la pharmacie ! En deuxième année d'études, elle abandonne cette voie, avec l'intention d'ouvrir un salon de thé. Consciente de ses faiblesses en cuisine, elle abandonne l'idée et s'inscrit à l'École Ferrandi. Ensuite, les choses s'enchaînent très vite. En stage chez Prunier, elle est invitée par Bernard Leprince dans l'aventure du Bocuse d'or, qu'ils remportent en 2001. La voie est tracée. Elle travaille ensuite avec Jean-François Piège au Plaza-Athénée, Éric Frechon au Bristol et Yannick Alléno au Meurice. Seconde au Crillon avec Christophe Hache, elle est engagée par l'hôtel Le Raphaël en 2012 pour prendre les commandes des cuisines. À la tête d'une équipe de 10 personnes en cuisine et 6 en salles, elle marque de son style la nouvelle carte, qui mêle avec sensibilité et perfection classicisme et originalité. Avec tant de savoir-faire et de passion de la cuisine, les étoiles ne devraient pas tarder à pleuvoir.

1 La recette du site Bûche glacée à la nougatine

Pour 6 à 8 personnes
Préparation 50 minutes | Repos 1 heure

- 1 l de glace à la vanille
- 75 g de beurre
- 75 g de chocolat riche en cacao (70 % ? À vous de choisir !)
- 75 g de sablés (galettes bretonnes)
- 30 g de poudre d'amande

Pour la nougatine :
- 150 g d'amandes effilées
- 75 g de sucre semoule
- 20 g de beurre (pour la plaque)

1 Faites fondre au bain-marie le beurre et le chocolat cassé en morceaux. Retirez du feu et incorporez les sablés réduits en poudre et la poudre d'amande. Abaissez la pâte dans un plat puis laissez-la refroidir et durcir. Concassez-la à la fourchette.
2 Faites ramollir la glace à la vanille 30 minutes au frais. Incorporez le beurre chocolaté et tassez la glace dans un moule à cake. Remettez-la au congélateur.
3 Préparez la nougatine : chauffez une poêle antiadhésive et versez-y le sucre et les amandes effilées en remuant bien, jusqu'à ce que le mélange caramélise. Étalez-le sur une plaque beurrée et laissez refroidir. Concassez la nougatine et broyez-la au mixeur. Tassez-en la moitié sur la glace en pressant bien et replacez au congélateur. 4 Sortez la glace du congélateur et réservez-la 30 minutes au réfrigérateur dans son moule avant de servir. Démoulez-la, coupez-la en tranches et saupoudrez du reste de nougatine.

Proposée par Emilie_1502

Le chef « marmitonne »

2 La version du chef

Pour 4 personnes Préparation 45 minutes Cuisson 20 minutes

• 12 figues • 300 g de crème liquide • 200 g de blanc d'œuf • 350 g de sucre • 150 g de noisettes mondées

1 Coupez le chapeau des figues et creusez-les avec une cuillère à pomme parisienne. Réservez la pulpe et les parures, puis mettez-les à cuire avec une cuillerée à soupe d'eau pour en faire un coulis.

2 Passez à travers une passette fine pour enlever les grains.

3 Torréfiez les noisettes au four à th. 6 – 180 °C pendant 5 minutes, le temps qu'elles deviennent dorées. Versez 200 g de sucre dans une casserole à fond épais, ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau et portez à feu vif : lorsque le caramel est joliment brun, versez-y les noisettes et enrobez-les dans le caramel.

4 Versez dans une plaque chemisée avec un papier sulfurisé et laissez refroidir. Concassez cette nougatine au cutter ou avec un rouleau à pâtisser pour obtenir une poudre.

5 Montez la crème liquide au batteur et mélangez-la à la nougatine concassée.

6 Mettez 150 g de sucre à cuire avec une cuillerée à soupe d'eau dans une casserole à fond épais : retirez du feu quand le mélange se colore. Montez les blancs en neige au batteur.

7 Versez le sucre cuit sur les blancs en réduisant la vitesse. Quand cette meringue est bien lisse et soyeuse, mélangez-la à la préparation de crème et de nougatine délicatement, puis mettez la préparation dans une poche à douille.

8 Garnissez chaque figue avec l'appareil à nougat glacé et réservez-les au congélateur.

9 Sortez les figues 5 minutes avant de les servir, pour qu'elles ne soient pas trop dures, et servez-les avec une feuille de menthe ou de basilic et le jus de figue.

Figues creusées au nougat glacé

Astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette recette avec un autre support que la figue. Le nougat glacé s'associera parfaitement avec de grosses fraises, ou encore des tronçons de banane, dont la texture sera parfaite avec le nougat.

10 Sur les assiettes, tracez quelques traits de coulis pour une présentation plus contrastée.

apéritif

entrée

60 recettes DE FÊTES

Le Père Noël risque de livrer les cadeaux en retard cette année ! Pourquoi ? Parce qu'il sera trop occupé à festoyer. Pensez, votre menu sera tellement alléchant qu'il ne pourra résister à l'envie de s'inviter à votre table ! Par Claire Debruille

dessert

plat

Au programme des réjouissances, des recettes festives pour tous les goûts. Que vous ne juriez que par les classiques de Noël ou que vous aimiez surprendre les papilles des invités, foie gras, saint-jacques, volaille, bûche et autres délices se sont pliés en quatre pour vous régaler. Voici 60 recettes festives, alléchantes, gourmandes, qu'il ne vous reste plus qu'à parcourir. Le plus difficile sera de faire un choix… À moins que vous ne décidiez de les faire toutes !

dessert

La recette de l'équipe Marmiton

Dans votre cabas

- 24 noix de saint-jacques

- 30 g de beurre
- 2 cuillerées à soupe de crème épaisse
- 2 cuillerées à soupe de cassonade
- 10 cl de vinaigre balsamique
- farine

En accompagnement, servez des légumes d'hiver rôtis au four : un mélange de patate douce, potimarron, châtaigne, carotte, panais, céleri ou petits navets, devrait se marier à merveille avec le fondant des saint-jacques et l'acidulé du caramel balsamique.

Le caramel peut être préparé à l'avance, pratique ! Les saint-jacques devront quant à elles être cuites au dernier moment. Chauffez les assiettes dans votre four au préalable afin de vous donner plus de temps pour le service.

Saint-jacques au caramel balsamique

Pour 4 personnes
Préparation 5 minutes | Cuisson 20 minutes

1 Faites réduire à feu moyen le vinaigre balsamique et la cassonade jusqu'à ce que le caramel nappe le dos d'une cuillère. Hors du feu, ajoutez la crème épaisse. Mélangez et réservez.

2 Farinez les noix de saint-jacques et tapotez-les pour retirer l'excédent de farine. Faites mousser le beurre et faites cuire les noix de saint-jacques à feu vif 2 minutes par face. Les noix doivent être dorées.

3 Nappez légèrement l'assiette de caramel et posez les noix de saint-jacques dessus. Terminez par une goutte de caramel sur les noix, et servez chaud.

Revêtez les saint-jacques d'un habit de fête : parsemez-les en fin de cuisson de quelques copeaux de parmesan, de feuilles de basilic ciselées et d'un voile de piment d'Espelette. Vous pouvez aussi essayer avec des noisettes concassées qui apporteront une touche croquante très agréable. Un voile de poivre et de fleur de sel, et le tour est joué.

Les bonnes astuces

➜ **SI VOS NOIX DE SAINT-JACQUES ONT DU CORAIL,** vous pouvez les cuire avec, toutefois, elles seront plus présentables sans. Ne jetez pas le corail pour autant, vous pouvez le cuisiner. Il sera parfait cuit puis mixé avec de la crème et des herbes pour réaliser une tartinade apéritive. Vous pouvez aussi en faire des flans, des soufflés ou simplement une sauce pour accompagner du poisson… ou des saint-jacques !

➜ **UNE SAINT-JACQUES PARFAITEMENT CUITE** est encore légèrement nacrée à cœur. Pour réussir sa cuisson à tous les coups, c'est simple : 1 à 2 minutes de chaque côté maximum (suivant son épaisseur) dans une matière grasse bien chaude.

➜ **COMMENT CHOISIR SON VINAIGRE BALSAMIQUE ?** Regardez l'étiquette ! Il n'y a pas de caramel dans le vinaigre balsamique. On évite aussi les additifs.

RECETTE PROPOSÉE PAR BIOTIN

Toast au miel et au saumon

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes

- 4 tranches de saumon fumé
- 1 branche d'estragon frais
- 1 fromage frais (Carré frais)
- 1 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 4 tranches de pain de mie
- 1 c. à soupe de miel
- poivre

1 Lavez, séchez et effeuillez l'estragon. Dans un bol, mélangez le fromage frais, la crème fraîche, le miel et les feuilles d'estragon. Poivrez. **2** Faites griller les tranches de pain au four ou au grille-pain, puis badigeonnez-les de préparation au fromage. Pliez chaque tranche de saumon fumé en forme de fleur et disposez-en une sur chaque toast. Dégustez !

L'AVIS DES INTERNAUTES
CELINE_4176 : J'ai réalisé cette recette en entrée pour le réveillon de Noël, le résultat est parfait !!! L'alliance du miel et du saumon est étonnante… Moi, j'ai toasté le pain de mie juste avant de servir, pour que cela soit encore un peu tiède à table. Mes invités ont tous apprécié.

RECETTE PROPOSÉE PAR JEANCHARLES_64

Mousseline de panais et tourteau au tandoori

Pour 8 personnes

Préparation 30 minutes | Cuisson 10 minutes

- 1 crabe de 500 à 600 g
- 1 kg de panais
- 1 échalote
- quelques brins de ciboulette
- 1 l de lait
- 150 g de beurre demi-sel
- 5 g de mélange tandoori
- sel

1 Faites cuire le crabe au court-bouillon (départ eau froide) pendant 10 minutes à partir de l'ébullition. **2** Épluchez les panais, coupez-les en morceaux et faites-les cuire 10 minutes dans le lait. Pelez et émincez l'échalote. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette. **3** Mixez les panais avec le beurre jusqu'à obtention d'une purée lisse. Salez légèrement. **4** Décortiquez le crabe. Dans un saladier, mélangez sa chair, l'échalote, le mélange tandoori et la ciboulette. **5** Répartissez la mousseline de panais dans des verrines ou des petits bocaux, et ajoutez la chair de crabe. Servez en mise en bouche ou en entrée légère.

RECETTE PROPOSÉE PAR MANDY

Queues de gambas en feuilles de brick

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 6 minutes | Marinade 4 heures

- 30 gambas cuites
- 2 citrons jaunes
- 1 citron vert
- 2 gousses d'ail
- quelques branches de coriandre
- 1 jaune d'œuf
- 10 feuilles de brick

1 Décortiquez les gambas hormis l'extrémité de la queue. Prélevez le zeste d'un citron jaune et pressez les 3 citrons. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Lavez, séchez et hachez la coriandre. Dans un saladier, mélangez les queues de gambas, le jus et le zeste de citron, les gousses d'ail et la coriandre. Laissez mariner 4 heures. **2** Coupez les feuilles de brick en trois dans le sens de la longueur pour former des bandes. Badigeonnez-les au fur et à mesure de jaune d'œuf additionné d'un peu d'eau. **3** Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Roulez les gambas dans les bandes de feuille de brick et maintenez-les avec un cure-dent. Disposez-les dans un plat, recouvrez d'une feuille de papier d'aluminium et enfournez pour 5 minutes. **4** Retirez le papier d'aluminium et poursuivez la cuisson, jusqu'à ce que les feuilles de brick soient dorées. Servez avec une mayonnaise au curry ou un aïoli.

L'AVIS DES INTERNAUTES

GENEVIEVE_702 : Très facile, rapide et super pour grignoter à l'apéro ! J'ai aussi fait une variante à l'orange et au thym frais. Le tout servi avec un chutney de tamarin… un délice !

Miniverrines apéritives saumon, crevettes et œufs de poisson

Pour 12 verrines

Préparation 10 minutes

- 250 g de petites crevettes décortiquées
- 3 tranches de saumon fumé
- 50 g d'œufs de poisson (ou de tarama, à défaut)
- ½ citron
- ½ c. à soupe d'aneth ciselée (fraîche ou surgelée)
- ½ c. à soupe de ciboulette ciselée (fraîche ou surgelée)
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 12 chips de crevettes

1 Détaillez le saumon en fines lamelles. Pressez le demi-citron. Mélangez la crème fraîche, le jus de citron et les herbes, dans un bol. 2 Répartissez les crevettes dans les verrines au tiers de la hauteur, ajoutez 1 cuillerée à café de crème aux herbes et recouvrez de lanières de saumon fumé. Décorez d'œufs de poisson et de morceaux de chips de crevettes, avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

ZITOUNE91 : Très bonne recette, j'ai remplacé le saumon par de la truite. Les invités ont adoré. En plus, servi dans des petits bocaux, c'était magnifique. Merci !

Terrine de saumon à l'avocat

Pour 6 personnes

Préparation 25 minutes | Cuisson 15 minutes | Réfrigération 24 heures

- 300 g de saumon frais
- 6 à 8 tranches de saumon fumé
- 3 avocats
- 2 citrons
- 40 cl de crème fraîche épaisse
- 10 feuilles de gélatine
- 1 sachet de court-bouillon
- sel et poivre

1 Faites pocher le saumon frais dans le court-bouillon pendant 15 minutes. Réservez une petite tasse de jus de cuisson. 2 Chemisez de film alimentaire un moule à cake. Réservez 1 tranche de saumon fumé et tapissez le fond et les bords du moule avec les tranches restantes en les laissant déborder à l'extérieur. Placez le moule au réfrigérateur. 3 Pressez un citron. Épluchez les avocats, dénoyautez-les et détaillez la chair en petits cubes. Arrosez-les de jus de citron. Réservez les cubes d'avocat en deux portions. Émincez la tranche de saumon fumé réservée et ajoutez-la à l'une des portions d'avocat. 4 Dans un saladier, émiettez le saumon refroidi. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide, essorez-la et faites-la fondre dans la tasse de bouillon. Ajoutez 20 cl de crème fraîche et mélangez. Versez la préparation pour moitié dans le saladier de saumon et pour moitié dans le mélange avocat saumon fumé. Salez et poivrez les deux appareils. 5 Déposez une couche de mélange saumon crème dans le fond du moule, puis ajoutez la préparation avocat saumon fumé. Terminez par le reste de saumon crème. Rabattez les tranches de saumon fumé sur le dessus, repliez le film alimentaire et réservez 24 heures au frais. 6 Préparez la sauce : mixez ensemble les dés d'avocat restants, le jus du second citron et 20 cl de crème fraîche. Salez et poivrez.

RECETTE PROPOSÉE PAR PIERROT

Cappuccino de saint-jacques au curry et à la coriandre

Pour 8 personnes

Préparation 40 minutes | Cuisson 20 minutes | trempage 30 minutes

- 12 noix de saint-jacques (sans corail) • 2 tomates
- 1 pomme jonagold • 1 petit oignon • 24 feuilles de coriandre
- 40 cl de crème fraîche • 1,5 l de fumet de poisson
- 2 c. à soupe rases de farine • 1 c. à café de curry doux en poudre
- huile • sel et poivre de Cayenne

1 Faites tremper les noix de saint-jacques 30 minutes dans un bol d'eau glacée. Essuyez-les bien et coupez-les en petits morceaux. Réservez au frais. Pelez et épépinez les tomates, puis détaillez-les en petits dés. Placez-les au réfrigérateur. Pelez et hachez l'oignon. Épluchez la pomme et débitez-la en petits cubes. 2 Faites dorer l'oignon et la pomme dans un peu d'huile. Ajoutez le curry, puis la farine. Versez le fumet de poisson et portez à ébullition sans cesser de remuer. Salez et saupoudrez de poivre de Cayenne. Laissez mijoter 10 minutes en remuant de temps en temps. Incorporez 20 cl de crème fraîche et poursuivez la cuisson quelques minutes. 3 Mixez la préparation et filtrez-la au tamis. Laissez refroidir (vous pouvez réaliser cette préparation la veille). 4 Fouettez le reste de crème. Portez le potage à ébullition et passez-le une seconde fois au tamis. Ciselez 2 feuilles de coriandre par personne. 5 Mélangez les morceaux de saint-jacques, les dés de tomate et la coriandre ciselée, puis répartissez-les dans huit tasses (à cappuccino). Versez le potage bien chaud jusqu'à 2 cm du bord et recouvrez de crème battue. Saupoudrez de curry et décorez d'une feuille de coriandre avant de servir.

Brochette de langoustine et saint-jacques

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 4 minutes | Marinade 1 heure

- 20 langoustines crues • 12 noix de saint-jacques avec leur corail
- 1 c. à soupe de jus de citron • 50 g de beurre
- 2 c. à soupe de cognac • 2 c. à soupe d'huile
- 1 c. à café rase de thym • sel et poivre

1 Décortiquez les langoustines. Dans un saladier, mélangez le jus de citron, le cognac, l'huile, le thym, du sel et du poivre, et faites-y mariner les noix de saint-jacques et les langoustines pendant 1 heure. 2 Préchauffez le four en position gril. Préparez 4 brochettes en alternant cinq langoustines et trois noix de saint-jacques sur chacune. Faites-les griller 4 minutes en les retournant fréquemment. 3 Portez la marinade à ébullition dans une casserole. Hors du feu, incorporez le beurre, coupé en dés, en fouettant. Nappez les brochettes de sauce et servez sans attendre.

L'AVIS DES INTERNAUTES
HELENEBEROARD : Très bien ! J'ai remplacé le cognac par du rhum vieux… un délice !!!!

RECETTE PROPOSÉE PAR HELENEJ

Tartare d'huître et crevette

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes

- 24 huîtres
- 12 grosses crevettes
- 2 échalotes
- 1 citron
- persil
- ciboulette
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à café de câpres
- sauce Worcestershire (facultatif)
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

1 Préparez ce plat au dernier moment qu'il conserve toute sa fraîcheur. Montez une mayonnaise avec de l'huile d'olive, le jaune d'œuf, du sel et du poivre. 2 Pressez le citron. Décortiquez les crevettes et hachez-les au couteau. Passez les échalotes, le persil et la ciboulette au hachoir et incorporez-les à la mayonnaise avec les crevettes, les câpres et le jus de citron. Ajoutez quelques gouttes de sauce Worcestershire (si vous le souhaitez). 3 Ouvrez les huîtres et faites-leur rendre leur eau. Décoquillez-les et laissez-les égoutter le temps qu'elles rendent la deuxième eau. Rincez et séchez les coquilles. 4 Hachez les huîtres au couteau et incorporez-les au mélange. Répartissez le tartare dans les coquilles et présentez-les sur un lit de glace pilée ou de gros sel.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ANONYME : Cette recette très originale a réjoui toute la famille, mon fils en a repris deux fois!!!

RECETTE PROPOSÉE PAR AGNES0209

Tartare de crevette, mangue et avocat

Pour 4 personnes
Préparation 45 minutes

- 200 g de crevettes roses cuites (plus 1 par personne pour le décor)
- 2 avocats
- 1 mangue
- 1 citron vert
- 1 oignon nouveau
- 4 brins d'aneth (plus quelques-uns pour le décor)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 6 gouttes de Tabasco
- ½ c. à café de poivre
- fleur de sel de Guérande

1 Pressez le citron. Lavez, séchez et ciselez l'aneth. Coupez les avocats en deux, dénoyautez-les, prélevez la chair et coupez-la en petits cubes. Arrosez-la d'un peu de jus de citron. Épluchez la mangue et détaillez-la en petits dés. Décortiquez les crevettes et coupez-les en petits morceaux. Pelez et hachez l'oignon. 2 Mélangez délicatement tous les ingrédients dans un saladier, ajoutez l'huile d'olive et le reste de jus de citron, le Tabasco et le poivre. Salez à votre convenance. 3 Répartissez le tartare dans les coupelles et décorez avec les crevettes et les brins d'aneth réservés, avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CRICRI_48 : J'ai juste remplacé la mangue par la chair d'un pamplemousse rose, j'ai présenté à l'assiette en emporte-pièce avec quelques pousses de salade assaisonnées légèrement à l'huile d'olive et au vinaigre balsamique. Mes invités ont adoré. Entrée très fraîche et présentable. La prochaine fois, j'essaierai avec la mangue.

RECETTE PROPOSÉE PAR DOUXMETS

Le gravlax de Dumè

Pour 10 personnes
Préparation 20 minutes
Marinade 48 heures

- 1 saumon de 1,5 kg environ
- 4 ou 5 branches d'aneth
- 125 g de sucre semoule
- 50 g de poivre noir grossièrement concassé
- 50 g de sel

1 Faites lever les filets de saumon par votre poissonnier, en conservant la peau. Mélangez le sel, le sucre et le poivre. Imprégnez généreusement les filets de marinade, ajoutez l'aneth et posez-les les uns sur les autres dans une boîte en plastique. Laissez-les mariner 48 heures au frais. Retournez-les toutes les 12 heures en les arrosant de leur jus. Retirez-les de la marinade, rincez-les rapidement, essuyez-les et épilez-les (eh oui !) 2 Tranchez le saumon perpendiculairement au filet. 3 Pour un brunch, accompagnez ce saumon gravlax d'œufs brouillés, de pommes de terre vapeur chaudes servies avec une sauce crème fraîche aneth, d'épinards frais en salade croquante. 4 Pour déguster sur le pouce avec un verre d'entre-deux-mers, accompagnez-le de minicubes de betterave rouge ou d'oignon marinés dans un soupçon de vinaigre et une pincée de sucre, ou servez-le sur du pain noir avec une chantilly salée agrémentée de jus de citron et de wasabi…

L'AVIS DES INTERNAUTES
TOTOCHE Quand il en reste, je fais des minisushis que je sers à l'apéritif. Une merveille !

RECETTE PROPOSÉE PAR PITCHOUNETTE06

Brochettes de poulet apéritives sauce soja, miel et sésame

Pour 6 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 10 minutes | Marinade 30 minutes

- 700 g de blancs de poulet
- 3 ou 4 c. à soupe de graines de sésame (selon les goûts)
- 3 c. à soupe de vin blanc sec
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile de sésame (pas plus, car le goût est très fort)

1 Petite astuce avant de commencer : trempez les brochettes en bois dans l'eau, afin qu'elles ne brûlent pas pendant la cuisson. 2 Détaillez les blancs de poulet en petits cubes. Mélangez le vin blanc, le miel, la sauce soja et l'huile de sésame, dans un plat creux. Ajoutez les dés de poulet et remuez pour bien les enrober de marinade. Couvrez de film alimentaire et laissez mariner 30 minutes à température ambiante. 3 Préchauffez le four en position gril. Versez les graines de sésame dans une assiette. Répartissez les morceaux de poulet sur les brochettes, puis roulez-les dans les graines de sésame. Disposez les brochettes sur une plaque de cuisson et enfournez-les pour 10 minutes. Retournez-les plusieurs fois pendant la cuisson.

L'AVIS DES INTERNAUTES
GAELLEP : Très bon et facile à faire. J'ai laissé le poulet mariner tout un après-midi. Testée le soir de Noël, la recette a plu, d'autant qu'on ne sait pas ce que l'on mange avant d'avoir goûté !

RECETTE PROPOSÉE PAR TIBISCUIT

Huîtres chaudes au champagne

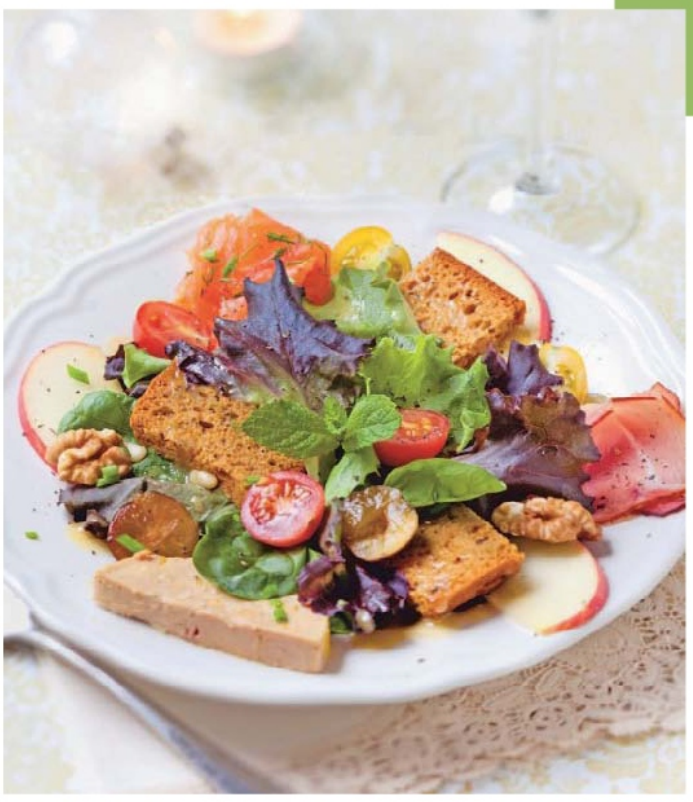
Pour 4 personnes

Préparation 25 minutes | Cuisson 20 minutes

- 24 huîtres
- quelques brins de ciboulette
- 4 jaunes d'œufs
- 75 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche
- 20 cl de champagne
- poivre

1 Ouvrez les huîtres, décoquillez-les et filtrez l'eau rendue. Lavez, séchez et ciselez la ciboulette. 2 Faites fondre le beurre dans une casserole. Ajoutez la crème fraîche, 7 cl de champagne et 15 cl d'eau filtrée. Pochez les huîtres dans ce mélange pendant 10 minutes. Égouttez-les et faites réduire la sauce de moitié à feu doux. 3 Fouettez les jaunes d'œufs avec 2 cuillerées à soupe de champagne. Posez la préparation sur un bain-marie chaud et fouettez jusqu'à ce qu'elle double de volume. Incorporez le sabayon à la sauce réduite. Poivrez et ajoutez la ciboulette et le reste de champagne. 4 Préchauffez le four en position gril. Remettez les huîtres dans les coquilles, nappez-les de sauce et faites-les gratiner 3 minutes. Servez bien chaud.

L'AVIS DES INTERNAUTES
PAUDAM : Excellent, le mot n'est pas trop fort. C'est un régal, tout le monde a aimé. J'ai fait la recette trois heures avant le repas, et juste avant de servir je l'ai passée au four.



RECETTE PROPOSÉE PAR MARIELLE

Verrine de poire au foie gras

Pour 2 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 10 minutes

- 25 g de foie gras (canard ou oie)
- 1 poire rocha (poire du Portugal) • 1 noix de beurre
- 1 c. à café de sucre de canne • 1 c. à café de miel
- mélange 4 épices

1 Épluchez la poire, coupez-la en quatre et épépinez-la. Détaillez chaque quartier en petits dés d'environ 1 cm. Taillez le foie gras en cubes ou en copeaux. 2 Faites fondre le beurre dans une poêle et ajoutez-y les dés de poire. Saupoudrez-les de sucre et faites-les sauter en remuant régulièrement. Ajoutez le mélange 4 épices et le miel. Laissez caraméliser un peu. Les dés de poire doivent rester légèrement croquants. Retirez du feu et laissez refroidir. 3 Déposez une couche de poire dans le fond de chaque verrine et recouvrez de copeaux de foie gras. Terminez par une couche de poire. Dégustez !

L'AVIS DES INTERNAUTES
ATINA59 : Absolument délicieux et bluffant ! Cela fait plusieurs fois que je fais cette recette avec le même succès… Je viens de la refaire, présentée dans une coupelle de feuilles de brick cuites à l'avance. Encore plus beau ! Et tout se mange !! Merci pour cette excellente recette.

RECETTE PROPOSÉE PAR CELINE_562

Salade de Noël

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes

- 4 tranches de foie gras • 4 tranches de saumon fumé • 4 tranches de jambon fumé • salades mélangées (mâche, laitue) • 12 lamelles de pomme • 8 tomates cerise • 8 grains de raisin • 4 tranches de pain d'épices • cerneaux de noix • pignons de pin

Pour la vinaigrette : • 3 c. à soupe d'huile de tournesol • 3 c. à soupe de vinaigre de framboise • 2 c. à café de moutarde • 2 c. à café de miel • sel et poivre

1 Préparez la vinaigrette. Mélangez l'huile et la moutarde dans un bol. Ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre. Émulsionnez, et ajoutez le miel. 2 Répartissez la salade au centre des assiettes. Déposez le foie gras sur le côté. Coupez les tranches de pain d'épices en trois et posez-les sur la salade. Ajoutez les tranches de saumon fumé et de jambon fumé. 3 Coupez en deux les grains de raisin et les tomates cerise et disposez-les joliment sur les assiettes avec les lamelles de pomme. Parsemez de cerneaux de noix et de pignons de pin. Arrosez de vinaigrette avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
FLO27 J'ai fait cette salade pour Noël, tout le monde s'est régalé. La sauce était extra.

RECETTE PROPOSÉE PAR MARIELLE

Salade de cœur de laitue et pamplemousse au homard

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 8 minutes

- 4 homards de 400 g • 2 laitues • 2 pamplemousses
- persil plat • ciboulette • 20 cl de vinaigrette

1 Lavez et essorez les laitues. Lavez, séchez et ciselez le persil et la ciboulette. Pelez les pamplemousses à vif et séparez les quartiers. 2 Faites cuire les homards dans une casserole d'eau bouillante pendant 8 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Laissez-les refroidir. Décortiquez-les, cassez les pinces et tranchez les queues en médaillons. 3 Dressez les cœurs de laitue au centre des assiettes et ajoutez les médaillons de homard et les quartiers de pamplemousse. Arrosez de vinaigrette et parsemez d'herbes ciselées, avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
REGIS_169 : J'ai utilisé du jus de citron et de l'huile d'olive pour la vinaigrette. Pas besoin de poivrer ni saler.

Vol-au-vent d'escargot au riesling

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 15 minutes

- 4 vol-au-vent • 400 g d'escargots gros calibre (environ 4 douzaines)
- 200 g de champignons de Paris émincés
- 4 belles échalotes hachées • 2 gousses d'ail hachées
- persil haché • 50 g de beurre • 1 petit pot de crème fraîche
- 25 cl de riesling • 1 c. à soupe rase de farine • sel et poivre

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C, et enfournez les vol-au-vent pour 15 minutes. 2 Faites revenir les échalotes, l'ail et les champignons dans 25 g de beurre. Ajoutez le jus des escargots, la crème fraîche et le riesling. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson 5 minutes à feu moyen. Malaxez la farine avec le reste du beurre mou et incorporez à la sauce ce beurre manié. Ajoutez les escargots et le persil et portez à ébullition en remuant. Garnissez les vol-au-vent et servez sans attendre.

L'AVIS DES INTERNAUTES
CLAIRE_140 : C'est délicieux, et tellement plus léger qu'avec du beurre d'escargot. Merci. Recette à recommander.

RECETTE PROPOSÉE PAR PIERROT

Verrines apéritives façon Anne (68e rencontre)

Pour 10 verrines

Préparation 1 heure | Cuisson 10 minutes | Marinade 30 minutes

Pour la crème d'avocat : • 120 g de crevettes roses cuites décortiquées • 1 avocat bien mûr • 1 grosse tomate pelée, épépinée et coupée en morceaux • ½ oignon • 1 c. à soupe de jus de citron • 1 c. à café rase de Tabasco • 1 pointe de paprika • sel
Pour la crème de crevettes à la ciboulette : • 100 g de crevettes roses cuites décortiquées • 2 c. à soupe de ciboulette ciselée • 100 g de fromage blanc • 100 g de mascarpone • 2 feuilles de gélatine • sel et poivre
Pour les crevettes aux épices : • 100 g de crevettes roses cuites décortiquées • 1 gousse d'ail pressée • 2 c. à soupe de jus de citron • 1 c. à soupe de ciboulette ciselée • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 2 pincées de gingembre en poudre • 1 pincée de piment d'Espelette • 1 pincée de mélange 5 baies • sel

1 Préparez la crème d'avocat. Mélangez tous les ingrédients et passez-les au mixeur. Réservez au frais. 2 Préparez la crème de crevettes à la ciboulette. Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide, puis essorez-la et faites-la fondre au four à micro-ondes avec 2 cuillerées à soupe d'eau. Mixez tous les ingrédients ensemble. Réservez au frais. 3 Préparez les crevettes aux épices. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier et laissez-les mariner 30 minutes au réfrigérateur. Faites sauter les crevettes dans une poêle bien chaude (ou un wok) avec la marinade pendant 10 minutes. Réservez au frais. 4 Montez les verrines. Versez la crème d'avocat dans une poche à douille (ou dans un sac congélation dont vous percerez un coin). Déposez la valeur de 2 cuillerées à café de crème dans chaque verrine. Ajoutez la même quantité de crème de crevettes. Parsemez de crevettes aux épices. Conservez au frais jusqu'au moment de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR LAMISSMARIE

Terrine de foie gras aux figues

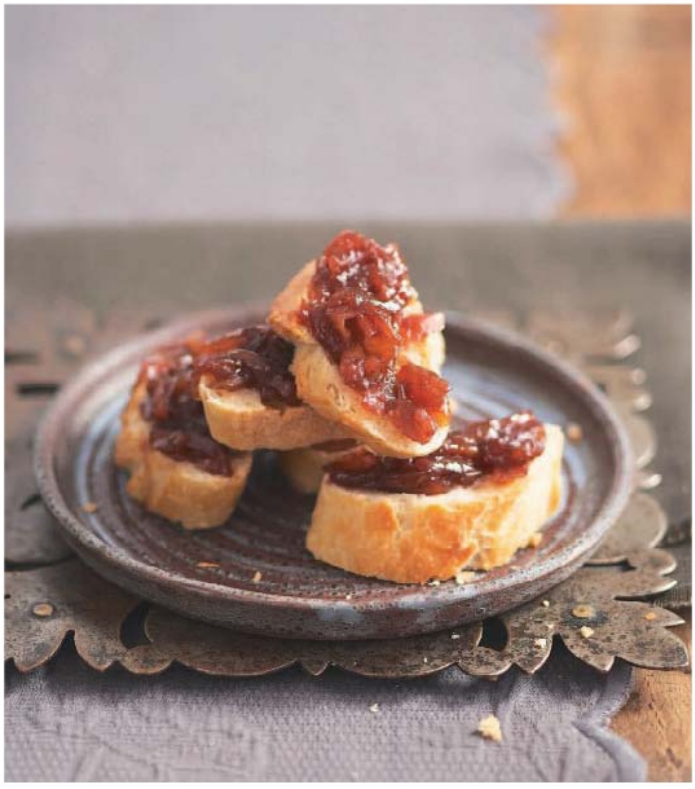
Pour 6 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 20 minutes | Trempage 1 nuit | Marinade 24 heures | Réfrigération 24 heures

• 1 lobe de foie gras de 600 g environ • figues sèches • 1 tasse de lait • 1 verre à liqueur de cognac • ½ verre à liqueur de porto • épices (à votre goût) • sel de Guérande et poivre

1 Laissez le foie gras dégorger dans de l'eau froide et du lait pendant une nuit au réfrigérateur. Le lendemain, égouttez-le et retirez la veine centrale. Posez les moitiés de lobe sur un plat évasé, salez et poivrez. Saupoudrez d'épices et arrosez de cognac et de porto. 2 Choisissez une terrine de la taille du lobe. Déposez la moitié du foie gras dans le fond de la terrine, recouvrez de figues, puis ajoutez l'autre moitié de foie. Versez le mélange cognac porto et laissez mariner 24 heures au frais. 3 Préchauffez le four à th. 5/6 – 160 °C et enfournez la terrine au bain-marie pour 20 minutes. Réservez 24 heures au réfrigérateur avant de déguster.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MORATM : Pour dénerver le foie, je le laisse à température ambiante quelques heures. Je fais deux couches de figues coupées en deux dans l'épaisseur. Mes épices (pour 600 g) : 7 g sel, 1 c. à soupe de poivre, ½ c. à soupe de 4 épices, ½ c. à soupe de muscade.



RECETTE PROPOSÉE PAR LAMISSMARIE

Confiture d'oignon

Pour 10 personnes
Préparation 20 minutes | Cuisson 45 minutes

- 1 kg d'oignons
- 1 boîte de tomates pelées
- herbes de Provence
- 100 g de sucre ou de cassonade
- 20 cl de vin blanc
- huile
- sel et poivre du moulin

1 Épluchez et émincez les oignons (attention, je n'ai pas testé au mixeur !!). Faites-les revenir à feu doux dans une sauteuse à fond épais avec un filet d'huile, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le vin, puis le sucre. Poursuivez la cuisson 4 minutes à feu moyen en remuant. 2 Mixez les tomates avec leur jus et versez-les dans la sauteuse. Salez, poivrez beaucoup et saupoudrez d'herbes de Provence à votre convenance. Laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le jus de tomate se soit évaporé presque totalement. 3 Ajoutez de l'eau si les oignons ne sont pas suffisamment fondants. La confiture est prête quand les oignons se coupent à la cuillère.

L'AVIS DES INTERNAUTES
BOUBETTE7 : Hum, je me suis lancée pour accompagner le foie gras, et la confiture lui a volé la vedette !!

RECETTE PROPOSÉE PAR CATHY27

Blini de saint-jacques sur lit de poireau

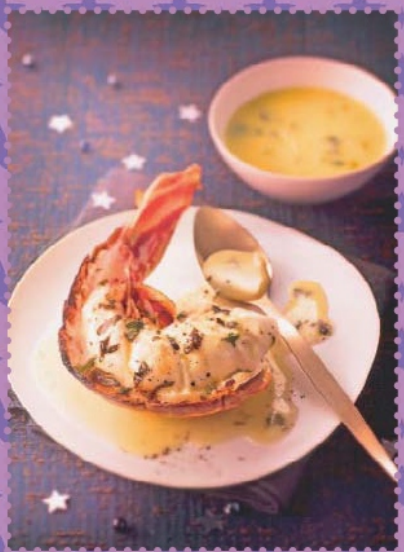
Pour 4 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 25 minutes

- 500 g de noix de saint-jacques
- 4 petits poireaux
- 1 gousse d'ail
- 50 cl de crème fraîche
- 50 g de parmesan
- 4 blinis
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- thym
- sel et poivre

1 Pelez l'ail et coupez-le en petits morceaux. Faites revenir les poireaux dans une casserole avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. 2 Faites chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et saisissez rapidement les noix de saint-jacques avec l'ail et le thym effeuillé. Salez et poivrez. 3 Préchauffez le four à th. 7/8 – 220 °C. Disposez les blinis dans un plat sur un fond de crème. Recouvrez-les de crème et étalez les poireaux dessus. Ajoutez les noix de saint-jacques et saupoudrez de parmesan. Enfournez pour 25 minutes environ. Il ne vous reste plus qu'à déguster avec un bon sylvaner !

L'AVIS DES INTERNAUTES
ERIC_20 : Vraiment délicieux, n'ayez pas peur de mettre de la crème, pour éviter que les blinis soient secs. Succès garanti !

20 plats pas raplaplas



Dinde, pintade, caille ou chapon, les volailles se disputent la vedette de votre table de fêtes. Homards, saint-jacques, poissons et gibiers ne sont pas en reste...

Rôti de bœuf en croûte

Pour 4 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson 35 minutes

- 800 g de filet de bœuf non bardé
- 300 g de champignons de Paris
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 1 jaune d'œuf

Pour la cuisson et la dorure :

- ½ citron
- ½ bouquet de persil
- 1 jaune d'œuf
- 30 g de beurre
- 4 c. à soupe de lait
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à soupe de farine
- 4 c. à soupe d'huile
- sel et poivre

1 Dans une cocotte, faites dorer le rôti à l'huile chaude sur toutes les faces. Laissez-le complètement égoutter et refroidir sur une grille. Salez et poivrez. Entre-temps, nettoyez les champignons. Rincez-les rapidement et émincez-les. Placez-les dans une poêle. Salez et poivrez-les. **2** Ajoutez le beurre, le jus du demi-citron et le persil ciselé. Faites-les cuire à feu vif jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide. Hachez-les grossièrement. Incorporez un jaune d'œuf et la crème. Préchauffez le four à th. 8 – 240 °C. Déroulez la pâte sur le plan de travail. Étalez au centre un tiers des champignons. Installez le rôti dessus. Tartinez-le du reste des champignons. **3** À l'aide d'un pinceau, badigeonnez de lait la pâte autour du rôti. Repliez-la afin de l'enfermer totalement et appuyez du bout des doigts pour souder les pliures. Saupoudrez une plaque à pâtisserie de farine. Posez le feuilleté dessus, pliures par en dessous. Badigeonnez la surface de jaune d'œuf dilué avec le reste du lait. Enfournez et faites cuire 10 minutes. **4** Ramenez le thermostat du four à 6/7 – 190 °C, laissez cuire et dorer 25 minutes. Servez chaud avec des pommes de terre.

Saumon farci au lard et aux cèpes

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 45 minutes

- 1 saumon de 1,2 kg entier vidé
- 200 g de lard frais
- 200 g de cèpes frais
- 4 échalotes
- 10 cl de lait
- 1 noix de beurre
- 2 tranches de pain de mie
- sel et poivre

1 Ôtez délicatement l'arête centrale du saumon. Faites tremper le pain dans le lait. 2 Lavez et séchez les cèpes, puis taillez-les en gros dés. Pelez et hachez les échalotes. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les champignons et les échalotes. Salez et poivrez. Hachez le lard et versez-le dans la poêle. Laissez dorer et retirez du feu. 3 Préchauffez le four à th. 7/8 – 220 °C. Essorez le pain de mie et incorporez-le à la préparation. Farcissez le saumon, puis recousez-le ou fermez-le avec des pics en bois. Enfournez pour 30 minutes.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MICHEL_818 5/5 Recette facile et rapide. J'ai emballé le saumon avec du papier aluminium pour une cuisson en papillote (ce qui évite la fermeture du poisson).

RECETTE PROPOSÉE PAR FLORENCE_1

Bar à la sauce « de luxe »

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes | Cuisson 45 minutes

- 4 filets de bar
- 50 à 100 g de caviar (ou œufs de saumon)
- légumes verts au choix : petits pois, haricots verts, asperges…
- 2 échalotes
- 1 citron (jus)
- quelques brins de ciboulette
- 200 g de beurre froid + 1 noisette
- 15 cl de vin blanc
- 5 cl de vinaigre de vin blanc
- 1 cube de bouillon
- 1 sachet de court-bouillon de poisson
- sel et poivre

1 Préparez la sauce : pelez les échalotes et hachez-les finement. Versez-les dans une casserole avec le vin et le vinaigre, puis faites réduire jusqu'à obtenir environ 2 cuillerées à soupe de liquide. Incorporez le beurre en dés, sans cesser de remuer. Salez et poivrez. Réservez. 2 Faites cuire 15 minutes les légumes verts avec le cube de bouillon dans de l'eau bouillante. Plongez-les dans l'eau froide et égouttez-les. Réservez. 3 Préchauffez le four à th. 5 – 150 °C. Diluez un demi-sachet de court-bouillon de poisson dans 20 cl d'eau. Disposez les filets de bar, peau sur le dessus, dans un plat allant au four. Arrosez de court-bouillon et enfournez pour 15 à 20 minutes. 4 Lavez, séchez et ciselez la ciboulette. Versez-la dans un bol avec le caviar. Mélangez délicatement et réservez au frais. 5 Retirez la peau des filets et disposez-les sur les assiettes. Maintenez au chaud dans le four éteint. Faites revenir les légumes dans une poêle avec la noisette de beurre. Faites chauffer la sauce (sans la faire bouillir) et ajoutez le jus du citron. Versez-la sur le caviar et mélangez délicatement : c'est le moment délicat car, si la sauce est trop chaude, le caviar coagule, devient opaque et perd sa texture. 6 Sortez les assiettes du four, disposez joliment les légumes à côté du filet de bar et nappez ce dernier de sauce.

Canard laqué aux figues et au miel

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 2 h 15

- 1 canard
- 18 figues sèches
- 6 petits oignons
- 3 gousses d'ail
- 8 c. à soupe de miel
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 3 c. à soupe de xérès
- 1 c. à café de quatre-épices
- 1 c. à café de poivre concassé
- sel

1 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Pelez et hachez les oignons. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Dans un bol, mélangez les oignons, 2 gousses d'ail, 2 cuillerées à soupe de sauce soja, 2 cuillerées à soupe de xérès et du sel. 2 Dans un autre bol, versez les restes de sauce soja et de xérès, 3 cuillerées à soupe de miel et la gousse d'ail restante. Mélangez. 3 Versez la préparation aux oignons dans la panse du canard. Déposez-le dans un plat à four et enduisez-le généreusement de préparation au miel. Versez 5 cuillerées à soupe d'eau dans le plat et enfournez pour 1 h 45. Ajoutez 20 cl d'eau bouillante dans la préparation au miel et badigeonnez-en le canard tous les quarts d'heure en cours de cuisson. 4 Portez le miel restant à ébullition dans une casserole avec 15 cl d'eau, le mélange quatre-épices et le poivre concassé. Mélangez, puis ajoutez les figues et faites-les cuire 15 minutes après la reprise de l'ébullition en remuant sans arrêt. 5 Sortez le canard du four, découpez-le, déposez les morceaux dans un plat, entourez-les des figues et arrosez de jus de cuisson avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR BOULEETBIL

Dinde de Noël du Sud-Ouest

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 1 h 30

- 1 dinde ou 1 beau poulet du Gers
- 1 tomate
- 1 courgette
- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 3 ou 4 abricots secs
- 1 c. à soupe de miel
- bouillon de volaille
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C et beurrez le fond d'un plat. Coupez la tomate et la courgette en cubes. Pelez et émincez les échalotes et l'ail. Détaillez les abricots secs en petits dés. Tapissez le fond du plat de légumes et d'abricots, et posez la dinde par-dessus. Mélangez le bouillon de volaille tiède et le miel, puis versez dans le plat. Salez modérément et poivrez. Enfournez pour 1 h 30 en arrosant la volaille régulièrement. 2 Servez avec un riz pilaf agrémenté de quelques abricots secs.

L'AVIS DES INTERNAUTES
HELOÏSE_19 5/5 Très bonne recette. La dinde n'était pas sèche du tout. J'avais trop de légumes, alors j'ai mis le restant à l'intérieur. Tout le monde s'est régalé, et c'est plus léger qu'avec la traditionnelle farce à la viande.

RECETTE PROPOSÉE PAR ROSEMARIE_4

Chapon rôti en grande marinade

Pour 8 personnes

Préparation 30 minutes | Marinade 24 heures | Repos 3 heures | Cuisson 2 h 30

• 1 beau chapon • 2 citrons • 1 tête d'ail • 1 bouquet garni • 25 g de beurre • 30 g de gros sel • 15 g de poivre concassé • 3 c. à soupe de moutarde • 3 clous de girofle • 2 bâtons de cannelle • sel et poivre

1 La veille, portez 2 litres d'eau à ébullition avec les bâtons de cannelle, les clous de girofle, l'ail pelé, les citrons coupés en rondelles, la moutarde, le bouquet garni, le gros sel et le poivre concassé. Ôtez du feu, couvrez et laissez refroidir. Plongez le chapon dans cette infusion et laissez-le mariner 24 heures au frais. 2 Le lendemain, égouttez le chapon et laissez-le sécher 3 heures au moins dans un endroit frais et bien aéré. 3 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Enfournez le chapon pour 2 h 15 sur la grille du four, en plaçant un plat en dessous pour récupérer le jus de cuisson. Arrosez-le quatre fois de marinade et retournez-le. En fin de cuisson, laissez-le reposer 20 minutes à l'entrée du four éteint sous trois couches de papier d'aluminium. Dégraissez le jus de cuisson et ajoutez 10 cl d'eau. Laissez frémir 8 à 10 minutes. Salez, poivrez et incorporez le beurre hors du feu. 4 Débridez le chapon et déposez-le sur un plat chaud. Servez avec des tomates cerise poêlées et le jus en saucière.

L'AVIS DES INTERNAUTES

LAETITIA_215 La recette de référence pour un chapon juteux : incroyable comme la volaille ne sèche pas ! J'étais très sceptique quand j'ai senti la marinade mais, à l'arrivée, c'est un délice.

Pintade au cidre et aux raisins

Pour 4 personnes

Préparation 20 minutes | Cuisson 1 heure

• 1 pintade bardée • 1 douzaine de noix décortiquées • 50 g de raisins de Smyrne • 50 g de beurre • 5 cl de crème fraîche • 1 verre de cidre • 1 verre à liqueur de calvados • 1 tablette de bouillon de poule • sel et poivre

1 Faites tremper les raisins dans un bol d'eau tiède pour les réhydrater. Délayez la tablette de bouillon dans un verre d'eau chaude. 2 Faites fondre le beurre dans une cocotte et ajoutez la pintade, les noix, le cidre, le bouillon, le calvados et la crème fraîche. Salez et poivrez. Faites cuire 30 minutes à feu doux et à découvert. Ajoutez alors les raisins et poursuivez la cuisson 20 minutes. 3 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Sortez la pintade de la cocotte, retirez la barde et enfournez-la pour 10 minutes. Servez sans attendre avec la sauce légèrement réduite.

L'AVIS DES INTERNAUTES

JIPHI Je ne m'embarrasse pas : je mets tous les ingrédients dans une cocotte allant au four, je cuis 1 h 15 à 180 °C, et c'est parfait. La crème, je la mets après réduction de la sauce.

RECETTE PROPOSÉE PAR BRIGITTE2691

Tournedos Rossini

Pour 4 personnes
Préparation 60 minutes | Cuisson 40 minutes

•4 tournedos épais •4 tranches de foie gras •4 lamelles de truffe •80g de beurre •4 tranches de pain de mie rond •10cl de Porto
Pour le fond de sauce: •25g de beurre •1 os de veau cassé en 2 •1 carotte •1 oignon •1 c. à café de farine •10cl de vin blanc sec •½c. à café de concentré de tomate •bouquet garni •sel, poivre

1 Préparation du fond de sauce: dans une casserole, faites revenir sur feu vif, avec le beurre, l'os de veau cassé, la carotte et l'oignon coupés en dés. Saupoudrez d'une cuillerée à café de farine. Mélangez bien. 2 Ajoutez alors le vin blanc, 20cl d'eau, le concentré de tomate, le bouquet garni, le sel et le poivre. Remuez jusqu'à ébullition. 3 Laissez mijoter sur feu très doux pendant 30 minutes environ, sans couvrir, afin d'obtenir un jus réduit. Dans une grande poêle, faites dorer les tranches de pain de mie des deux côtés sur feu moyen avec 50g de beurre. Réservez-les bien au chaud. Dans une poêle contenant 30g de beurre, cuisez les tournedos sur feu assez vif pendant 2 minutes environ sur chaque face. Salez et poivrez. 4 Disposez les tournedos sur les tranches de pain dorées. Placez sur chacun une fine tranche de foie gras et de truffe. Gardez le tout au chaud dans le four tiède. Reportez la poêle sur le feu. Opérez ensuite rapidement: versez le porto dans la poêle. Grattez-en le fond avec une cuillère en bois pour délayer les sucs de viande. Ajoutez-y le fond de sauce passé au chinois. Salez et poivrez encore si nécessaire. 5 Nappez les tournedos avec un peu de cette sauce chaude et servez aussitôt. On peut servir avec des tomates grillées et du cresson.

L'AVIS DES INTERNAUTES
PHINOU33 5/5 Délicieux!!! Si vous n'avez pas d'os de veau, remplacez la farine et l'os par quelques cuillerées à café de fond de veau. J'ai testé avec du foie gras poêlé et c'est tout aussi bon. Un vrai plat de fête, on se croirait dans un (bon) restaurant.

RECETTE PROPOSÉE PAR LAROMAINE

Chapon farci aux poires, sauce aux figues

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 3 heures

•1 chapon de 3kg •beurre •sel
Pour la farce:
•250g de foies de volaille •50g de mousse de foie gras •2 poires •2 échalotes •2 oignons •½ bouquet de persil plat •1 noix de beurre •lait •2 tranches de pain de mie •2c. à soupe d'huile de noix •sel et poivre
Pour la sauce aux figues:
•600g de figues fraîches •50g de beurre •20cl de porto blanc •2c. à café de bouillon de bœuf en poudre •2c. à café de sucre semoule •sel et poivre

1 Préparez la farce: trempez les tranches de pain de mie dans du lait. Lavez, séchez et ciselez le persil. Pelez et émincez les échalotes et les oignons, puis faites-les revenir 5 minutes dans l'huile de noix. Faites fondre le beurre dans une seconde poêle et faites-y revenir les foies de volaille 1 minute. Détaillez-les en petits cubes. Épluchez les poires et coupez-les en petits dés. Mélangez intimement échalotes, oignons, foies de volaille, poires, tranches de pain de mie égouttées, persil et mousse de foie gras. Salez et poivrez. 2 Préparez la sauce aux figues: versez le porto dans une petite casserole et ajoutez le sucre. Laissez réduire de moitié. Versez le bouillon de bœuf en poudre et 30cl d'eau. Laissez frémir 5 minutes. Salez et poivrez. Incorporez le beurre en fouettant. Retirez la casserole du feu. Coupez les figues en quatre. 3 Préchauffez le four à th. 5 – 150°C. Salez l'intérieur du chapon paré et farcissez-le. Parsemez-le de noisettes de beurre et enfournez-le pour 3 heures (1 heure par kg). Arrosez-le régulièrement de sauce au porto pendant la cuisson. Disposez les figues autour du chapon 1 heure avant la fin de la cuisson. 4 Découpez le chapon et servez la sauce à part.

L'AVIS DES INTERNAUTES

KOKINOTE Un vrai délice. C'était la première fois que je faisais un chapon, or tout le monde s'est régalé et resservi plusieurs fois. La sauce était délicieuse, la volaille tendre et croustillante à la fois, et la farce, un régal aussi! Parfait donc… Merci pour cette excellente recette.

RECETTE PROPOSÉE PAR CYRADHIS

Ravioles de fois gras, châtaigne et bouillon de cèpes

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes | Cuisson 2 heures

- 180 g de foie gras mi-cuit
- 2 carcasses de poulet
- 120 g de châtaignes sous vide
- 100 g de cèpes séchés
- 1 bouquet garni
- 1 oignon
- 1 carotte
- 8 feuilles de pâte à ravioles japonaises
- 2 blancs d'œufs
- sel et poivre

1 Pelez l'oignon et la carotte, puis taillez-les en gros dés. Portez les carcasses de poulet à ébullition dans une casserole à couvert, écumez, puis ajoutez les dés d'oignon et de carotte, le bouquet garni et les cèpes séchés. Salez, poivrez et laissez cuire 2 heures à petits bouillons. 2 Concassez grossièrement les châtaignes. Travaillez le foie gras en pommade à la spatule, puis incorporez les châtaignes délicatement. Salez, poivrez et versez la préparation dans une poche à douille. 3 Battez les blancs d'œufs. Étalez les feuilles de pâte à ravioles, garnissez-les de préparation au foie gras et badigeonnez au pinceau les bords de blanc d'œuf, pour les coller. Passez le bouillon au chinois et pochez-y les ravioles quelques minutes. Dégustez.

RECETTE PROPOSÉE PAR CHANTAL01

Mijoté de pintade au foie gras

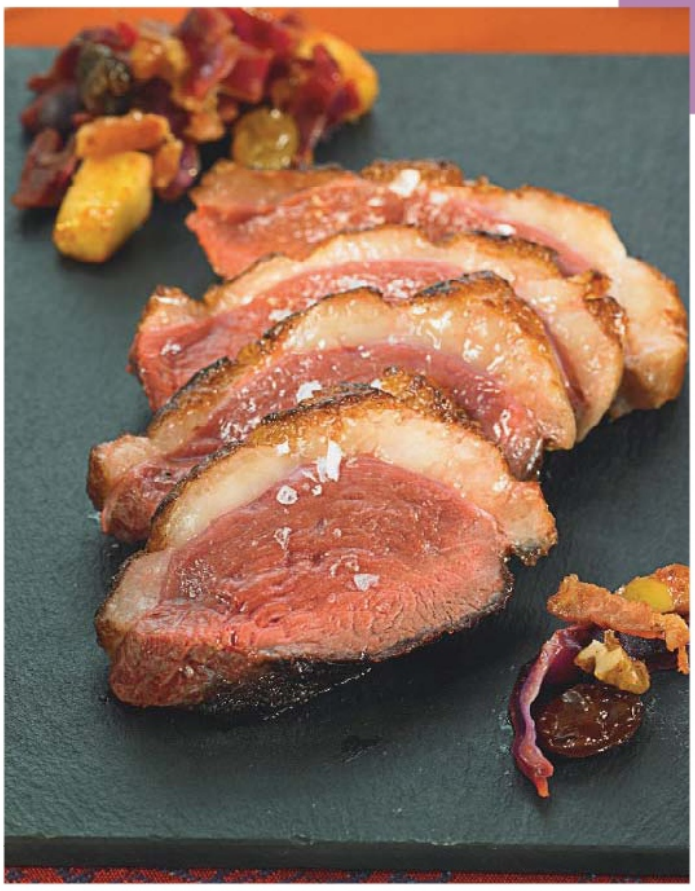
Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes | Cuisson 50 minutes | Marinade 12 heures

- 1 belle pintade coupée en morceaux
- 80 g de foie gras de canard • 30 g de beurre
- 50 cl de bouillon de volaille • 2 c. à soupe d'huile • sel et poivre

Pour la marinade : • 1 carotte • 1 navet (pas trop gros)
• 1 gros oignon • 1 petit morceau de céleri-rave
• quelques branches de persil • 2 ou 3 branches de thym
• 2 feuilles de laurier, 2 clous de girofle, 3 baies de genièvre, 5 grains de poivre noir dans une boule à thé
• 15 cl de cognac • 10 cl de pineau blanc des Charentes

1 La veille, préparez la marinade : épluchez les légumes et coupez-les en très fines lamelles. Déposez-les dans un grand plat creux avec le cognac, le pineau, le persil, le thym et les épices dans la boule à thé. Ajoutez la pintade détaillée en pièces et laissez mariner 12 heures, en tournant de temps à autre. 2 Le lendemain, égouttez la viande et faites-la dorer dans une cocotte avec l'huile et le beurre. Ajoutez tous les ingrédients de la marinade et faites réduire quelques minutes à feu vif en remuant. Salez et poivrez. Versez le bouillon de volaille, couvrez et laissez mijoter 30 à 40 minutes à feu doux. 3 Sortez les morceaux de volaille, égouttez-les et tenez-les au chaud. Ôtez les branches de persil et de thym, ainsi que la boule à thé, puis mixez le contenu de la cocotte. Conservez 50 cl de sauce dans le bol du mixeur, ajoutez le foie gras et mixez à nouveau : rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. 4 Disposez la pintade sur un plat de service. Arrosez de sauce et présentez le reste en saucière. Servez aussitôt avec des pâtes fraîches ou du riz sauvage.



RECETTE PROPOSÉE PAR EVELYNE_37

Magret de canard rôti aux mendiants

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 15 minutes

- 2 magrets de canard • 8 pruneaux • 8 abricots secs
- 50 g de raisins secs • 4 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à café de noix de muscade râpée
- ½ c. à café de sucre semoule • sel et poivre

1 Versez tous les fruits secs dans un bol d'eau très chaude et laissez-les tremper. Entaillez la graisse des magrets et saisissez-les 5 minutes côté peau dans une poêle à feu vif. 2 Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Égouttez les magrets et coupez-les en tranches (laissez-les entiers, si vous les aimez saignants). Déposez-les dans un plat allant au four et saupoudrez-les de noix de muscade et de sucre. Poivrez et salez modérément. Égouttez les fruits secs et disposez-les autour des magrets. Enfournez pour 10 à 12 minutes. Arrosez de sauce soja avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

VIRGINIE_4520 J'ai trouvé cette recette excellente, je la renouvellerai. Je l'ai réalisée telle quelle, très simple à préparer et très bonne (pas besoin de thé ou de figues). Pour la cuisson (15 minutes), là encore c'était parfait, rosé à souhait. Bref, j'ai adoré cette alliance du rapide, du facile et du goûteux.

RECETTE PROPOSÉE PAR ROXANE

Homard rôti au beurre de crevette

Pour 4 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 20 minutes

- 2 beaux homards de 800 g chacun
- 6 grosses crevettes roses
- 1 citron
- 1 carotte
- 1 branche de céleri
- 1 oignon
- 1 bouquet garni
- 200 g de beurre
- 5 cl de vinaigre
- 5 cl de vin blanc
- 1 c. à café de cognac
- poivre noir en grains
- poivre de Cayenne en poudre
- sel et poivre du moulin

1 Pelez la carotte et l'oignon. Coupez-les en morceaux, ainsi que le céleri. Portez ces légumes à ébullition dans 2 litres d'eau, avec le bouquet garni, le poivre noir en grains, le vinaigre et le vin blanc. 2 Plongez les homards 15 minutes dans le court-bouillon frémissant. Laissez-les refroidir dans le court-bouillon. 3 Pendant ce temps, décortiquez les crevettes et mixez la chair finement. Mélangez le beurre mou, la chair de crevette, le cognac, une pincée de poivre de Cayenne, du sel et du poivre du moulin dans un saladier. 4 Préchauffez le four en position gril. Coupez les homards en deux dans la longueur et badigeonnez-les de beurre de crevette. Enfournez-les pour 3 minutes sur chaque face. 5 Servez les homards grillés avec le beurre de crevette restant et le citron coupé en quartiers.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ELIZA45 J'ai testé deux fois cette excellente recette : la première en respectant la cuisson donnée ici, la seconde en cuisant le homard cru directement au gril. Mais j'ai demandé à mon poissonnier de le découper vivant, car cette tâche est impossible pour moi. Je peux vous dire qu'il n'y a pas photo en termes de saveur et de consistance de la chair avec une telle cuisson.

Tourte de Noël végétarienne de Coralie

Pour 8 personnes

Préparation 30 minutes | Cuisson 1 h 10

- 2 rouleaux de pâte feuilletée prête à l'emploi

Pour la farce :
- 400 g de marrons cuits sous vide
- 250 g d'épinards en branches décongelés et bien essorés
- 275 g de champignons de votre choix (girolles, cèpes, de Paris…)
- 2 échalotes
- 2 c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ½ c. à café de coriandre en poudre
- ½ c. à café de cannelle en poudre
- 1 pincée de thym
- sel et poivre

Pour le coulis :
- 1 petite boîte de dés de tomate
- 3 petites gousses d'ail
- 20 g de beurre ou de margarine
- 1 œuf
- 12 cl de madère
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique ou 1 c. à soupe de vinaigre de xérès
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sucre semoule
- 1 c. à café de gingembre finement haché
- sel et poivre

1 Préparez la farce : faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle et faites caraméliser les échalotes 3 minutes. Ajoutez les champignons émincés et les épices, puis faites-les revenir 3 minutes à feu moyen. Salez et poivrez. Hors du feu, incorporez les épinards bien essorés (à la main), le miel et les marrons grossièrement concassés. Rectifiez l'assaisonnement et laissez refroidir. 2 Préparez le coulis : faites revenir l'ail haché et le gingembre à feu moyen dans l'huile d'olive pendant 1 à 2 minutes. Ajoutez les tomates, le sucre, le vinaigre et le madère. Salez et poivrez. Laissez réduire 15 minutes et mixez. 3 Préchauffez le four à th. 6–180 °C. Foncez un moule de 28 cm de diamètre avec le premier disque de pâte feuilletée, piquez le fond avec une fourchette et mouillez les bords. Versez la farce et parsemez-la de petits morceaux de beurre ou de margarine. Étalez le second disque de pâte sur le dessus. Faites un petit trou au milieu et glissez-y une petite cheminée en papier sulfurisé. Décorez la tourte de chutes de pâte torsadées et badigeonnez-la d'œuf battu au pinceau. Enfournez pour 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Servez à la sortie du four avec le coulis réchauffé.

RECETTE PROPOSÉE PAR GIGIMAGIC77

Langouste au beurre vanillé

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes | Cuisson 15 minutes

- 6 langoustes de 300 g chacune
- 2 citrons verts
- 2 gousses de vanille
- 200 g de beurre
- 30 cl de vin blanc sec
- 10 cl de vinaigre de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile
- sel et poivre

1 Versez le vin blanc et le vinaigre dans une casserole. Laissez réduire à feu moyen pour obtenir 2 cuillerées à soupe de liquide. Réservez. 2 Aplatissez les gousses de vanille, fendez-les en deux dans la longueur puis, sur une petite assiette, grattez la pulpe avec la pointe d'un couteau. Coupez le beurre en cubes. 3 Préchauffez le four th. 9 – 270 °C. Fendez les langoustes en deux dans la longueur. Faites chauffer l'huile dans un grand plat à rôtir. Disposez les demi-langoustes côté chair vers le fond. Enfournez-les pour 5 à 6 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Avant de les laisser reposer à l'entrée du four éteint, salez et poivrez. 4 Faites réchauffer la réduction de vin à feu doux et incorporez les cubes de beurre en fouettant vivement. Salez, poivrez, ajoutez la pulpe de vanille et mélangez. 5 Dressez les demi-langoustes sur des assiettes chaudes et nappez-les de beurre blanc. Décorez de demi-rondelles de citron vert. Servez le reste de beurre blanc en saucière.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MAGALI_1605 Je fais cette recette régulièrement au réveillon et cela marche toujours très bien. Parfois, je mets du vin blanc liquoreux et non du sec, pour un côté plus salé/sucré. Excellent.

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes
Trempage 30 minutes
Cuisson 20 minutes

- 4 blancs de poulet
- 4 fines tranches de bacon
- 30 g de morilles séchées
- 1 c. à soupe de crème fraîche
- 10 cl de porto
- 5 c. à café de fond de veau
- 2 c. à soupe d'huile
- sel et poivre

Suprêmes de volaille aux morilles

1 Faites tremper les morilles dans 30 cl d'eau le temps indiqué sur le sachet (15 à 30 minutes). Égouttez-les en conservant le liquide de trempage. Diluez-y le fond de veau. Ajoutez le porto, salez, poivrez et mélangez. 2 Incisez les blancs de poulet dans la longueur. Pliez les tranches de bacon en deux, farcissez-en les blancs de poulet et maintenez avec deux pics en bois. 3 Faites chauffer l'huile dans une poêle et dorer les blancs. Salez et poivrez. Ajoutez les morilles, le fond de veau et la crème fraîche. Poursuivez la cuisson 15 minutes environ. 4 Découpez les suprêmes de poulet en tranches et disposez-les sur les assiettes de service. Nappez de sauce aux morilles et servez sans attendre.

RECETTE PROPOSÉE PAR ANNELISE_3

Caille farcie et sa sauce aux morilles

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes | Cuisson 45 minutes

- 8 belles cailles (si possible provenant directement d'un éleveur)
- 200 g de lard fumé en petits dés • 200 g de poireaux en julienne
- 200 g de céleri-rave en petits dés • 100 g de morilles
- 80 g d'échalotes • 50 cl de lait • 1 noix de beurre
- quelques cuillerées à soupe de crème fraîche
- 20 cl de vin blanc • 1 trait de cognac • 2 c. à café de farine
- huile d'olive • sel et poivre du moulin

1 Préchauffez le four à puissance maximale. Rincez les cailles à l'eau froide et déposez-les dans la lèchefrite. Arrosez-les d'un trait d'huile d'olive, salez, poivrez et enfournez-les pour les faire rôtir (5 minutes environ). Retournez-les, sortez-les du four et laissez-les refroidir. 2 Faites revenir les légumes et le lard dans une poêle, salez et poivrez. Mouillez avec quelques cuillerées à soupe de vin blanc, couvrez et laissez mijoter quelques minutes. Farcissez les cailles avec ce mélange et réservez. 3 Faites cuire les morilles dans le lait pendant 15 minutes. Faites revenir les échalotes avec une noix de beurre, ajoutez la farine et 20 cl de vin blanc. Remuez pour éviter les grumeaux, salez et poivrez. Laissez mijoter jusqu'à ce que le mélange épaississe, puis ajoutez le cognac. Poursuivez la cuisson 3 minutes à feu doux, puis versez la crème (selon la fluidité de la sauce). Incorporez les morilles et maintenez au chaud. 4 Couvrez les cailles de papier d'aluminium et enfournez-les pour 20 minutes à puissance maximale. Servez avec des nouilles et une salade verte.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ANNE_23 Délicieux. C'est vrai que l'on peut réduire la farce (j'ai fait la quantité de la recette, mais pour 12 cailles, et j'en avais encore un peu de trop !). Cependant, le reste de farce est délicieux un soir (après la fête) cuit doucement à la poêle.

RECETTE PROPOSÉE PAR SOPHIE18

Faisan farci aux fruits

Pour 4 personnes
Préparation 25 minutes | Cuisson 1 heure

- 1 faisan • 3 échalotes • 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier • 30 g de beurre • 1 verre de porto • sel et poivre

Pour la farce : • 1 pomme • 1 oignon • 1 œuf • 1 petit-suisse
- 15 g de beurre • 150 g de mie de pain • 5 cl de porto + 3 c. à café
- 2 c. à soupe de raisins secs blonds
- 1 pincée de noix de muscade râpée • sel et poivre

1 Préparez la farce : faites chauffer le beurre dans une poêle et revenir le foie du faisan pendant 5 minutes. Hachez-le. Épluchez la pomme et l'oignon et hachez-les finement. Mélangez le hachis de pomme et oignon, le foie, la mie de pain émiettée, le petit-suisse, l'œuf et le porto dans un saladier. Incorporez les raisins secs et la noix de muscade, salez et poivrez. Mélangez jusqu'à obtention d'une farce très homogène. 2 Farcissez le faisan et recousez-le. Faites chauffer le beurre dans une cocotte et dorer la volaille de tous les côtés. Ajoutez les échalotes épluchées et coupées en quatre, le thym et le laurier. Salez et poivrez. Poursuivez la cuisson à feu très doux pendant 45 minutes au moins, en ajoutant 1 cuillerée à café de porto de temps en temps et un peu d'eau, si nécessaire. 3 Découpez le faisan en morceaux. Fendez la carcasse en deux et sortez la farce. Coupez-la en tranches et disposez-la au milieu du plat de service avec les pièces de faisan autour. Réservez au chaud. 4 Versez un demi-verre d'eau très chaude dans la cocotte, grattez les sucs avec une cuillère en bois et portez à ébullition sans cesser de remuer. Passez la sauce au chinois et servez-la en saucière.

L'AVIS DES INTERNAUTES
PATRICK_482 Nous nous sommes régalés. J'ai ajouté du persil à la farce et 3 foies de volaille au lieu du foie de faisan (que ma femme avait jeté !!!). Quant au porto, un demi-verre a été plus que suffisant. J'ai flambé le faisan au cognac et ajouté des trompettes de la mort. J'ai allongé la sauce avec de l'eau, tout simplement. Il faut beaucoup de sauce car la farce boit. En accompagnement, un gratin dauphinois. Miam miam !

RECETTE PROPOSÉE PAR LOUFI

Noisettes de biche à la mangue et au safran

Pour 4 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 20 minutes

• 4 noisettes de biche • 2 oranges • 1 mangue bien mûre • cressonnette • 80 g de beurre • 2 c. à soupe de vinaigre balsamique • 1 c. à soupe de sucre semoule • 8 pincées de safran • sel et poivre

1 Pressez les oranges. Épluchez la mangue, dénoyautez-la et détaillez la chair en petits dés. Faites-la cuire dans un peu d'eau, ajoutez le safran et saupoudrez de sucre. Réservez. 2 Faites fondre la noix de beurre dans une poêle et cuire les noisettes de biche à votre goût (bleues, saignantes, à point ou bien cuites). Salez et poivrez. Déglacez la poêle avec le jus d'orange et le vinaigre balsamique. Ajoutez le sucre. Faites réduire la sauce de moitié et incorporez le beurre coupé en morceaux en fouettant. 3 Servez la viande avec la sauce et la mangue au safran. Accompagnez de cressonnette (lavée et essorée) et de pommes de terre sautées.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MATJE2004 **Excellent et très original pour varier les recettes du gibier : ça change des airelles ! La « compote » de mangue est originale, délicieuse et très jolie. Merci.**

Filet de chevreuil grand veneur

Pour 6 personnes
Préparation 30 minutes | Marinade 12 heures | Cuisson 1 h 30

• 1 filet de chevreuil (1 kg) • 1 c. à soupe d'huile d'olive
Pour la marinade : • 1 belle carotte • 2 échalotes • 1 branche de céleri • 1 oignon piqué de clous de girofle • 1 gousse d'ail • 1 bouquet garni (laurier, thym, romarin, persil) • 1 bouteille de vin rouge corsé • 2 c. à soupe de cognac • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de poivre en grains
Pour la sauce : • parures et os de chevreuil • 4 c. à soupe d'airelles • 15 cl de crème fraîche • 10 g de beurre ramolli • 2 c. à soupe de vinaigre de vin vieux • 1 c. à soupe d'huile d'olive • 1 c. à soupe de farine • sel et poivre

1 La veille, préparez la marinade : après avoir pelé les légumes, mélangez l'oignon entier piqué de clous de girofle, les échalotes ciselées, la carotte en rondelles, le céleri, l'ail écrasé, le bouquet garni, l'huile d'olive, le vin rouge, le cognac et le poivre en grains dans un plat creux. Ajoutez le filet de chevreuil et laissez mariner toute la nuit. 2 Le lendemain, égouttez la viande et épongez-la. Filtrez la marinade. Réservez les aromates et le vin séparément. 3 Préparez la sauce : faites chauffer le beurre et l'huile dans une sauteuse et dorer les parures de chevreuil. Ajoutez le mélange légumes/aromates et cuisez 5 minutes à couvert. Saupoudrez de farine, mélangez et mouillez de vinaigre et du vin de la marinade (réservez-en pour la cuisson de la viande). Laissez mijoter à découvert 30 à 40 minutes, en remuant de temps en temps. Incorporez la crème, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 10 minutes. Écumez de temps en temps. Filtrez la sauce et ajoutez les airelles. 4 Préchauffez le four à th. 9–270 °C. Chauffez 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer la viande de tous côtés. Disposez-la dans un plat à four avec la marinade réservée et enfournez-le pour 16 minutes. Arrosez de temps en temps et laissez reposer 5 minutes (four éteint). 5 Dressez le chevreuil sur un plat de service chaud, nappé de marinade, avec la sauce en saucière.

20 exquises gourmandises

Entre la bûche, les petits sablés de Noël, les salades exotiques ou le vin chaud aux épices, vous allez encore vous régaler cette année !

RECETTE PROPOSÉE PAR NABOTE

Terrine de pain d'épices au chocolat et à l'orange

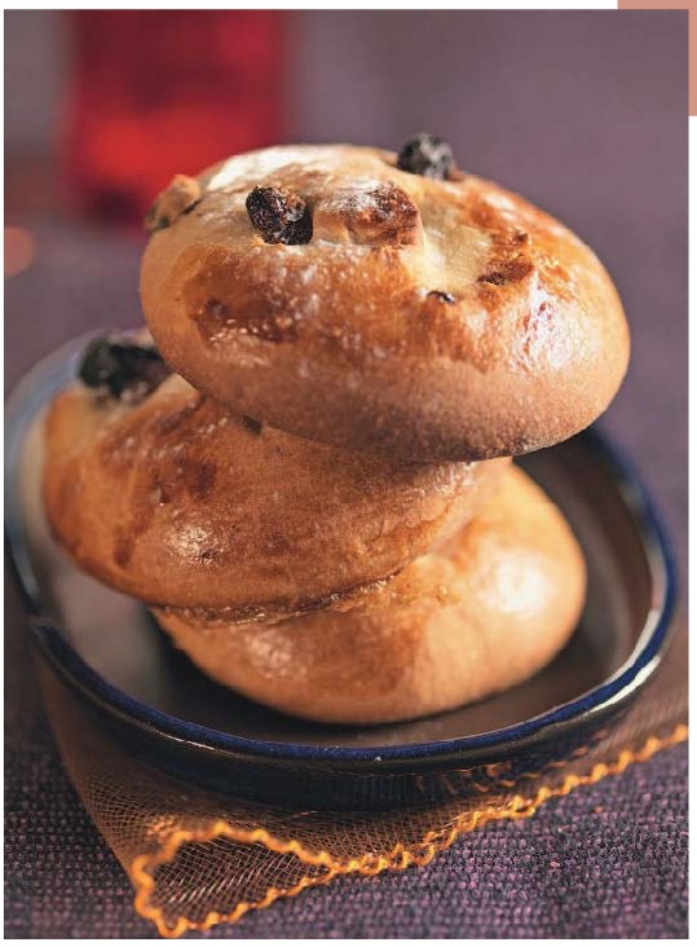
Pour 4 personnes **Préparation 15 minutes** | **Cuisson 5 minutes** | **Réfrigération 12 heures**

- 1 orange
- 2 œufs
- 150 g de pain d'épices
- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- sel

1 Pressez l'orange. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Battez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel et quelques gouttes de jus d'orange. Versez le reste de jus d'orange en continuant de battre. 2 Faites fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs, puis les blancs en neige, très délicatement. 3 Coupez le pain d'épices en tranches fines. Chemisez une petite terrine de film alimentaire. Versez une couche de mousse au chocolat, puis recouvrez de pain d'épices. Renouvelez l'opération jusqu'à ce que la terrine soit remplie jusqu'aux bords. Terminez par une couche de pain d'épices. 4 Réservez au réfrigérateur 12 heures au moins. Démoulez juste avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

KELOU Délicieux ! Je l'ai testé en trempant les tranches de pain d'épices dans le jus d'orange plutôt que de mettre celui-ci dans les blancs. Avec quelques écorces d'orange en petits morceaux : super bon !



Vin chaud aux épices

Pour 12 personnes
Préparation 15 minutes | Cuisson 5 minutes

- 2 oranges coupées en rondelles (pour le décor)
- 1 zeste d'orange • 1 zeste de citron
- 1 morceau de gingembre émincé • 250 g de sucre roux
- 1,5 l de vin rouge (bordeaux, bourgogne ou pinot-noir)
- 2 bâtons de cannelle • 2 étoiles de badiane (anis étoilé)
- 2 clous de girofle • 1 pointe de couteau de noix de muscade râpée

1 Mélangez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition à feu doux. Laissez frémir 5 minutes. 2 Servez très chaud dans des verres, en filtrant la préparation au travers d'une passoire. Disposez une rondelle d'orange sur chaque verre.

L'AVIS DES INTERNAUTES
POTX040 Au lieu des zestes, j'ai mis les fruits entiers, coupés en petits morceaux, et j'ai laissé la préparation mariner une nuit entière. Avec les fruits, on fait ensuite une délicieuse confiture que j'ai appelée «confiture de Noël alsacien».

RECETTE PROPOSÉE PAR SABINE_128

Coquille de Noël (Belgique)

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes | Cuisson 35 minutes | Repos 1 h 30

- 3 jaunes d'œufs • 120 g de beurre (+ 20 g pour la plaque)
- 25 cl de lait • 500 g de farine • 20 g de levure • 100 g de raisins secs
- 4 c. à soupe de sucre semoule • sel

1 Diluez la levure et le sucre dans le lait. Versez la farine, le lait, le beurre ramolli, 2 jaunes d'œufs, 1 pincée de sel et les raisins secs dans la cuve d'un robot pétrisseur. Pétrissez avec le crochet pendant 10 minutes à vitesse lente. Formez une boule de pâte et déposez-la dans une terrine farinée. Laissez lever sous un linge pendant 45 minutes. 2 Pétrissez la pâte, reformez une boule et déposez-la sur une plaque beurrée et farinée. Laissez-la lever 45 minutes sous un linge. 3 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Enfournez la pâte pour 35 minutes. Badigeonnez-la de jaune d'œuf au pinceau au bout de 20 minutes de cuisson.

L'AVIS DES INTERNAUTES
JULIE_1735 Quel bonheur de pouvoir manger ça tout en vivant à 800 km de la région d'origine ! Je divise la pâte en 7 petites coquilles, comme on les mange en Belgique, et je les fais cuire 15 minutes à 180 °C, chaleur tournante, et encore 5 minutes après avoir badigeonné de jaune d'œuf : un régal !

RECETTE PROPOSÉE PAR CYRIL_15

Boules de coco

Pour une vingtaine de boules
Préparation 30 minutes | Réfrigération 2 heures

- 125 g de beurre
- 4 jaunes d'œufs
- 1 tablette de chocolat blanc
- 40 g de sucre
- 12 boudoirs
- 50 g de noix de coco râpée
- rhum blanc

1 Battez les jaunes d'œufs ainsi que le sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez le beurre ramolli ainsi qu'environ 40 g de noix de coco râpée. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. 2 Broyez les 12 biscuits avec un mixeur pour obtenir de la poudre. Faites ramollir le chocolat au micro-ondes, ajoutez-le à la pâte ainsi que la poudre de biscuits. Ajoutez un peu de rhum blanc, puis placez au frais pour 1 heure. 3 Faites de petites boules (environ 1,5 cm de diamètre) puis roulez-les dans la noix de coco. Laissez encore 1 bonne heure au frais pour que le tout durcisse.

L'AVIS DES INTERNAUTES
MEUMEU15 SUPER BON. J'ai suivi les conseils: 100 g de beurre et 15 boudoirs, puis j'ai mis un peu plus de noix de coco. Après une nuit au frigo, c'est délicieux. On m'a même demandé la recette.

RECETTE PROPOSÉE PAR MALICEBISTOU

Macarons au caramel au beurre salé

Pour 50 Portions
Préparation 30 minutes | Cuisson 10 minutes | Réfrigération 1 nuit

- 4 blancs d'œufs
- 300 g de sucre glace
- 180 g d'amandes en poudre
- 80 g de sucre en poudre
- 2 c. à soupe d'arôme vanille
- 10 Gavottes (crêpes dentelles bretonnes)
- colorant (facultatif)
- caramel au beurre salé

1 Préchauffez le four à th. 5 – 150 °C. Mixez la poudre d'amande. Mélangez-la au sucre glace. Montez les blancs en neige. En même temps, ajoutez le sucre en poudre en 2 fois puis l'arôme vanille (et le colorant). 2 Incorporez délicatement le mélange poudre d'amande sucre glace aux blancs en neige. Mélangez délicatement jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez des petits tas de pâte de 4 cm de diamètre à la cuillère ou à l'aide d'une poche à douille. 3 Émiettez les Gavottes et parsemez de miettes la moitié des coques. Enfournez pour 10 minutes en surveillant. 4 Laissez refroidir avant de décoller du papier et de les garnir avec le caramel au beurre salé. Laissez une nuit au réfrigérateur avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR DOUDIE

Dattes et noix à la pâte d'amande

Pour 10 personnes
Préparation 15 minutes

- 20 noix
- 20 dattes
- pâte d'amande

1 Dénoyautez les dattes et fourrez-les de pâte d'amande. Cassez les noix et séparez les cerneaux. Glissez des boules de pâte d'amande entre les cerneaux de noix. **2** Plantez un cure-dent dans chaque fruit et disposez-les sur les assiettes de service. Tout simplement !

L'AVIS DES INTERNAUTES

PHILIPPINE Super bon, je les prépare au moment de Noël, et je fais de la même manière des pruneaux à la pâte d'amande. Je saupoudre le tout de sucre glace pour faire joli.

L'AVIS DES INTERNAUTES
VERONIQUE_1381
Recette parfaite, facile à faire avec les enfants : nous les avons ensuite emballés dans du papier cristal et offerts à papy et mamie à Noël, un vrai succès ! Surveillez tout de même la cuisson de près : les biscuits sont tellement fins qu'ils ne cuisent pas de la même manière selon leur emplacement dans le four.

RECETTE PROPOSÉE PAR AMANDINE_1066

Gingerbread Christmas cookies (biscuits de Noël au pain d'épices)

Pour 40 biscuits
Préparation 15 minutes
Cuisson 10 minutes

- 2 œufs
- 200 g de beurre
- 500 g de farine
- 250 g de mélasse (sirop de maïs) ou miel, ou sirop d'érable
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de cassonade
- 2 c. à café de gingembre en poudre
- 2 c. à café de cannelle en poudre
- 1 c. à café de noix de muscade râpée
- 1 c. à café de clous de girofle moulus
- 1 c. à café de levure
- 1 c. à café de sel

1 Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Mélangez la farine, la levure, le sel, le gingembre, la cannelle, la noix de muscade et les clous de girofle dans un saladier. 2 Faites fondre le beurre dans une grande casserole. Laissez-le tiédir. Ajoutez le sucre semoule, la cassonade, la mélasse (ou miel ou sirop d'érable) et les œufs battus. Mélangez bien. Incorporez peu à peu la farine et les épices. Étalez la préparation sur un plan de travail fariné et pétrissez à la main. Ajoutez un peu de farine si la pâte est trop collante. 3 Étalez la pâte en une couche de 7 mm d'épaisseur. Découpez les biscuits à l'emporte-pièce (ou à défaut à l'aide d'un verre). Disposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 6 à 7 minutes (pour des biscuits de taille moyenne) ou 10 à 12 minutes (pour des grands biscuits). Surveillez la cuisson et sortez les biscuits du four dès qu'ils sont bien dorés. 4 Si vous n'utilisez pas votre pâte tout de suite, emballez-la dans du film étirable, et réservez-la au réfrigérateur. Vous pourrez ainsi la conserver une semaine (pensez à la sortir 3 heures avant de la travailler). 5 Réalisez un glaçage maison : mélangez 300 g de sucre glace, un blanc d'œuf et quelques gouttes de citron. Ajoutez quelques gouttes d'arôme vanille et de colorant alimentaire, si vous le souhaitez.

RECETTE PROPOSÉE PAR MINI

Sablés de Noël (Ausstecherle)

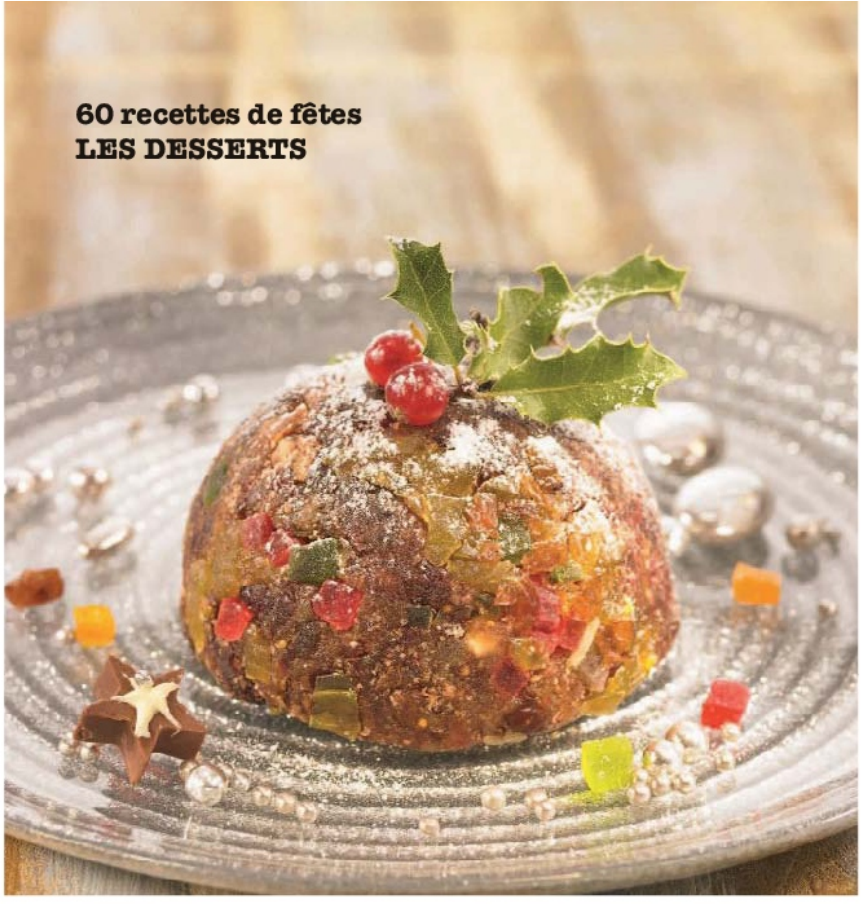
Pour 30 biscuits
Préparation 15 minutes | Cuisson 10 minutes | Réfrigération 30 minutes

- 1 zeste de citron ou d'orange (non traité ou bio)
- 3 œufs + 1 jaune
- 250 g de beurre mou (ou de bonne margarine)
- 500 g de farine
- 250 g de sucre semoule

1 Battez le beurre jusqu'à ce qu'il mousse. Ajoutez les 3 œufs et le sucre et continuez de battre pendant 10 minutes. Incorporez la farine et le zeste d'orange ou de citron. Travaillez la pâte à la main. Formez une boule et réservez-la 30 minutes au réfrigérateur. 2 Préchauffez le four à th. 5 – 150 °C. Étalez la pâte en une couche de 5 mm d'épaisseur. Découpez des sablés avec des emporte-pièces aux motifs de Noël et déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de jaune d'œuf et enfournez pour 10 minutes (vous réaliserez 3 fournées avec cette quantité de pâte). 3 Sortez les biscuits du four et laissez-les sécher sur une grille (ne vous étonnez pas s'ils sont un peu mous en fin de cuisson, ils durciront en séchant).

L'AVIS DES INTERNAUTES

THIBER44 Depuis deux Noël, je fais cette recette avec mes loulous. Nous en offrons à toute notre famille ! Un régal ! Je divise ma pâte dans différents bols avec des noisettes entières, des 4 épices, des pépites de chocolat noir, noix de coco, amandes. Une multitude de petites gourmandises avec des goûts différents sortent du four ! Bonne dégustation à tous et bon Noël !



Pudding de Noël

Pour 8 personnes
Préparation 1 heure | Cuisson 5 heures | Repos 12 heures

- 2 pommes
- 1 citron
- 225 g de pruneaux
- 150 g de fruits confits
- 150 g de raisins de Malaga
- 150 g de raisins de Smyrne
- 150 g de raisins de Corinthe
- 6 œufs
- 270 g de beurre
- 4 c. à soupe de lait
- 225 g de farine
- 225 g de vergeoise (ou cassonade)
- 75 g de mie de pain
- 75 g d'amandes hachées
- 50 g de sucre semoule
- 15 cl de rhum
- 1 c. à café de 4 épices

1 La veille, préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Détaillez en petits morceaux les pruneaux et les fruits confits. Épépinez les raisins de Malaga. Râpez les pommes et arrosez-les de jus de citron. 2 Mélangez le beurre fondu, les œufs battus, les fruits secs et les pommes dans un saladier. Trempez la mie de pain dans le lait chaud, puis essorez-la et ajoutez-la à la préparation. Incorporez la farine, la vergeoise, les amandes, les épices et 10 cl de rhum. Versez la pâte dans un moule à charlotte beurré et déposez-le dans un bain-marie. Recouvrez de papier d'aluminium et enfournez pour 4 heures. Laissez refroidir jusqu'au lendemain. 3 Le lendemain, remettez le pudding à cuire au four dans un bain-marie pendant 1 heure (th. 6 – 180 °C). Démoulez le gâteau à chaud. Saupoudrez-le de sucre semoule et flambez-le avec le reste du rhum.

L'AVIS DES INTERNAUTES
DOMINIQUE_43 Cette recette est devenue traditionnelle pour les fêtes dans notre famille. Je laisse la pâte reposer un mois emballé, et je sers le pudding flambé avec une crème anglaise.

RECETTE PROPOSÉE PAR CECILE_6

Pavlova aux marrons glacés et aux raisins

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 40 minutes
Macération 12 heures

Pour la meringue :
- 4 blancs d'œufs
- 220 g de sucre semoule
- ¼ c. à café de jus de citron
- ¼ c. à café de bicarbonate

Pour la crème :
- 20 cl de crème fleurette
- 75 g de brisures de marron glacé de la taille d'une noisette
- 2 c. à soupe de raisins secs
- rhum

1 La veille, trempez les raisins secs dans le rhum et laissez-les macérer à température ambiante. 2 Le lendemain, préchauffez le four à th. 4/5 – 140 °C. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme. Ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange brille. Incorporez le citron et le bicarbonate, sans cesser de fouetter. 3 Versez la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé en formant un cercle de 18 cm de diamètre et 5 cm d'épaisseur. Enfournez et montez la température du four à th. 6 – 180 °C pour 10 minutes. Ramenez la température du four à th. 4/5 – 140 °C et poursuivez la cuisson 30 minutes. 4 Sortez la meringue du four. Elle a gonflé et craquelé pendant la cuisson. En refroidissant, elle va s'affaisser un peu. L'aspect peut paraître bizarre, voire inquiétant… Ce n'est pas grave, car on va la recouvrir de crème. Attention, la meringue est quand même assez fragile. Avant de mettre la crème dessus, il faut la poser sur un plat de service. Personnellement, je laisse la meringue sur le papier de cuisson (en le découpant ensuite au plus près avec des ciseaux) et je la fais glisser tout doucement sur le plat. 5 Au moment de servir, fouettez la crème fraîche en chantilly et incorporez les raisins, le rhum (normalement il en reste très peu) et les marrons glacés. Étalez délicatement la crème sur la meringue et servez… Plus facile à dire qu'à faire. C'est très souple sous une coque dure. Il faut un couteau assez large, et l'usage d'une pelle à tarte facilite la chose, même si la première part est souvent sacrifiée…

L'AVIS DES INTERNAUTES

TILOUI Délicieux ! Très élégant, très fragile. Bien suivre les conseils, ne pas mettre par exemple du sucre glace à la place du sucre semoule. Bien prendre de la crème fleurette, elle a un goût plus subtil que la crème épaisse, qui fait plus chantilly mais qui casse ma meringue. Merci, merci !

L'AVIS DES INTERNAUTES
OPALINE
Délicieux, j'ai juste ajouté un peu de lait dans le chocolat pour qu'il soit plus liquide et qu'il se mélange plus facilement aux clémentines dans la verrine.

Pour 4 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 5 minutes

- **3 clémentines**
- **2 c. à soupe de fromage blanc ou de chantilly**
- **1 c. à café de crème fraîche**
- **100 g de chocolat noir à pâtisser**
- **5 spéculoos**

RECETTE PROPOSÉE PAR FIFINE49

Verrine de clémentines au chocolat et aux spéculoos

1 Épluchez les clémentines et coupez les quartiers en quatre (réservez-en quatre pour le décor). Émiettez les spéculoos. Faites fondre le chocolat avec la crème fraîche. 2 Disposez une couche de clémentines dans les verrines et ajoutez une couche de chocolat et de spéculoos. Renouvelez l'opération et terminez par une pointe de chocolat. 3 Décorez avec une noisette de fromage blanc ou de chantilly (selon les goûts) et un quartier de clémentine réservé avant de servir.

Salade de fruits d'hiver en orange et vert

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes | Réfrigération 1 heure

- 750 g de clémentines sans pépins
- 5 kiwis
- 1 citron vert
- 30 g de cassonade
- 5 cl de rhum

1 Pelez les clémentines à vif : ôtez la peau à l'aide d'un couteau fin et détachez les suprêmes. Épluchez les kiwis et coupez-les en rondelles. Pressez le citron vert. 2 Versez les fruits dans un saladier. Saupoudrez-les de cassonade et arrosez-les de jus de citron et de rhum additionné de 5 cl d'eau. Laissez macérer 1 heure au frais avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
ZABOUNETTE **Des proportions idéales pour une salade délicieuse, fraîche et parfumée. J'ai utilisé 3 kiwis verts et 2 jaunes.**

Tiramisu à la courge et à l'orange

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes | Cuisson 5 minutes | Réfrigération 1 heure

- 200 g de courge • 2 oranges
- 20 cl de jus d'orange fraîchement pressé
- le zeste de ½ orange • 1 c. à soupe de jus de citron
- 250 g de mascarpone • 10 cl de crème fraîche
- 100 g de boudoirs • 60 g de sucre semoule + 3 c. à soupe
- 7 c. à soupe de liqueur d'orange
- 1 c. à café d'arôme d'orange

Pour le décor : • 300 g de concentré d'orange surgelé
• 4 feuilles de citronnelle (appelée aussi mélisse)

1 Portez le jus d'orange à ébullition dans une casserole avec 60 g de sucre semoule et l'arôme d'orange. Coupez la courge en cubes de 3 cm, versez-les dans la casserole et faites-les cuire 5 minutes à couvert. Posez la casserole dans un bain d'eau froide pour que la courge refroidisse rapidement. Laissez-la macérer dans le jus de cuisson. 2 Pelez les oranges à vif et prélevez les suprêmes. Coupez-les en deux si nécessaire et ajoutez-les à la courge refroidie. 3 Mélangez le mascarpone, 3 cuillerées à soupe de sucre semoule, le jus de citron, le zeste d'orange et 2 cuillerées à soupe de liqueur d'orange (ou de jus d'orange) dans un saladier. Fouettez la crème fraîche et incorporez-la délicatement au mélange. 4 Mélangez 15 cl de jus de cuisson de la courge et 5 cuillerées à soupe de liqueur d'orange dans un bol. Trempez les boudoirs dans le mélange et disposez-les dans un plat rectangulaire. Ajoutez les cubes de courge et d'orange et recouvrez de crème au mascarpone. Lissez la surface avec une spatule. Réservez 1 heure au frais. 5 Recouvrez de concentré d'orange et décorez de feuilles de citronnelle avant de servir.

RECETTE PROPOSÉE PAR MANUELLA_60

Nougat glacé au pralin

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes | Congélation 1 nuit

- 5 blancs d'œufs • 3 briques de crème fraîche liquide
- 100 g de sucre glace
- 2 c. à soupe de caramel liquide
- 1 paquet de pralin • 1 nappage aux fruits rouges
- 1 pincée de sel

1 Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre glace. Incorporez les blancs d'œufs battus en neige très ferme avec 1 pincée de sel. Ajoutez le caramel et le pralin. 2 Versez la préparation dans un moule et réservez-la au congélateur une nuit au moins. Recouvrez de nappage aux fruits rouges avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES

RACHELLE_6 Délicieux ! J'ai ajouté 1 sachet de pistaches concassées : deux tiers dans le nougat et le dernier tiers pour tapisser le fond de mon moule à cake, que j'avais préalablement recouvert de film alimentaire pour faciliter le démoulage. Effet garanti lors de la présentation.

RECETTE PROPOSÉE PAR PADDY27

Ananas à la cannelle et au safran

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes | Réfrigération 1 nuit

- 2 ananas de Martinique ou de Côte d'Ivoire
- 150 g de sucre de canne en poudre
- 4 doses de safran en poudre
- 2 c. à café rases de cannelle en poudre

1 Coupez les ananas en rondelles et enlevez la peau. Détaillez les rondelles en quartiers et versez-les dans un grand saladier. Ajoutez le sucre de canne, le safran et la cannelle. Mélangez et recouvrez de film alimentaire. Laissez macérer au réfrigérateur jusqu'au lendemain. 2 Mélangez et servez très, très frais. Bon appétit !

L'AVIS DES INTERNAUTES

GENEVIEVEDAIX À la fois excellent, léger et original ! Un vrai succès chez moi, tous ceux qui y ont goûté ont demandé la recette. Recette faite sans aucune modification et servie avec des spéculoos…

RECETTE PROPOSÉE PAR MICHELINE

Hoggeï (pains aux fruits des Noëls alsaciens)

Pour 8 personnes
Préparation 45 minutes | Repos 30 minutes
Macération 1 nuit | Cuisson 30 minutes

- 1 œuf + 1 jaune
- 50 g de beurre ramolli
- lait
- 250 g de farine
- 3 c. à soupe de sucre semoule
- ¼ de paquet de levure de boulanger
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 400 g de fruits secs (abricots, figues, dattes, pruneaux, raisins secs, noix et amandes hachées)
- 2 verres de schnaps (eau-de-vie)
- sucre semoule
- sucre vanillé
- cannelle en poudre

1 La veille, coupez les fruits secs en petits morceaux et faites-les macérer dans le schnaps additionné d'un peu d'eau. **2** Le lendemain, préparez la pâte. Tamisez la farine, ajoutez le beurre, l'œuf, le sucre, le sel et la levure délayée dans un peu de lait tiède. Laissez lever 30 minutes dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air. **3** Préchauffez le four à th. 6/7 – 200 °C. Égouttez les fruits. Étalez la pâte en forme de carré et disposez les fruits dessus jusqu'à 5 cm des bords. Saupoudrez de cannelle, de sucre semoule, de sucre vanillé, de noix et d'amandes hachées. Roulez la pâte sur elle-même, en repliant les extrémités en dessous. Déposez le roulé sur une plaque à pâtisserie, badigeonnez-le de jaune d'œuf au pinceau et enfournez-le pour 30 minutes. Si le hoggeï dore trop vite, recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium.

L'AVIS DES INTERNAUTES

MICHEL_966 Pas simple d'étaler la pâte en carrés, mais ça vaut bien un petit effort tellement ce gâteau est excellent.

RECETTE PROPOSÉE PAR CAROLINE_617

Charlotte à la banane et au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation 30 minutes | Cuisson 5 minutes | Réfrigération 7 heures

Pour la bûche (ou la charlotte) : • 4 bananes (plus ou moins, selon leur taille) • 3 œufs • 100 g de chocolat noir à pâtisser • 20 biscuits à la cuillère ou biscuits de Reims • 20 cl de café froid (ça marche très bien avec du café soluble !) • 1 pincée de sel
Pour la sauce au chocolat : • 3 c. à soupe de crème fraîche • 2 c. à soupe de lait • 150 g de chocolat noir à pâtisser

1 Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Faites fondre le chocolat avec 4 cuillerées à soupe d'eau. Mélangez le chocolat fondu et les jaunes d'œufs dans un saladier. Battez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation. Réservez au frais 4 heures au moins (vous pouvez préparer la mousse au chocolat la veille). 2 Trempez les biscuits à la cuillère dans le café. Tapissez de biscuits les bords d'un moule à charlotte ou d'un moule à cake. Taillez-les à hauteur et récupérez les morceaux coupés pour garnir le fond du moule à cake. Disposez une couche de rondelles de banane dans le fond du moule et recouvrez de mousse au chocolat. Renouvelez l'opération en terminant par une couche de biscuits. Posez un plat long sur le moule à cake pour tasser la bûche. Réservez 3 heures au frais. 3 Préparez la sauce au chocolat. Faites fondre le chocolat avec le lait. Ajoutez la crème fraîche et faites chauffer à feu doux. Démoulez la bûche (ou la charlotte) et nappez-la de sauce au chocolat avant de servir.

L'AVIS DES INTERNAUTES
QUENELLEFRAICHE **Recette réalisée pour Noël, bûche très légère et vraiment délicieuse, parfaite pour conclure un repas, elle a cartonné ! N'aimant pas le café, j'ai suivi les commentaires, et j'ai mis du jus de banane à la place, ça allait vraiment très bien. Merci pour cette recette !**

RECETTE PROPOSÉE PAR NURIA_1

Dôme au chocolat et au touron pour les jours de fêtes

Pour 8 personnes

Préparation 20 à 30 minutes
Cuisson 15 à 25 minutes
Réfrigération 6 à 8 heures

Pour le biscuit : • 3 œufs • 100 g de farine • 100 g de sucre semoule • 2 c. à café de levure chimique
Pour la truffe au chocolat : • 30 cl de crème fraîche liquide • 250 g de chocolat noir à pâtisser
Pour la mousse au touron : • 30 cl de crème fraîche liquide • 300 g de touron mou aux amandes (turrón del blando) • 50 g de sucre semoule

1 Préparez la truffe au chocolat. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie. Laissez-le tiédir et incorporez la crème montée en chantilly. Réservez au frais. 2 Préparez la mousse au touron. Faites chauffer le sucre avec 3 cuillerées à soupe d'eau dans une casserole pour obtenir un sirop. Mixez le touron coupé en morceaux avec le sirop. Incorporez la crème montée en chantilly. Réservez au frais. 3 Préparez le biscuit. Préchauffez le four à th. 5 – 150 °C. Séparez les jaunes d'œufs des blancs. Battez les jaunes avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse et épaississe. Incorporez la farine tamisée, la levure, puis les blancs montés en neige. Versez les deux tiers de cette préparation dans un moule fariné de 24 cm de diamètre. Versez le reste dans un moule plus petit (environ 20 ou 22 cm) fariné également. Enfournez les deux moules pour 25 minutes (surveillez la cuisson, car le biscuit doit être ferme). 4 Pendant ce temps, tapissez un saladier de film transparent. Démoulez le plus grand biscuit et déposez-le immédiatement dans le saladier pour qu'il prenne une forme de dôme en refroidissant. Laissez le petit biscuit refroidir à plat sur une grille. 5 Étalez une fine couche de truffe au chocolat sur le petit biscuit. Versez le reste de truffe à l'intérieur du dôme et répartissez-la bien sur toute la surface. Versez la mousse au touron dans le dôme. Déposez le petit biscuit par-dessus, le côté chocolaté vers l'intérieur. 6 Réservez le dôme 6 à 8 heures au frais (il est souvent meilleur préparé la veille). Démoulez-le au moment de servir. Vous pouvez le saupoudrer de sucre glace ou de chocolat en poudre. Vous pouvez également le décorer de blancs d'œufs battus en neige que vous ferez caraméliser au chalumeau.

L'AVIS DES INTERNAUTES
JEAN_555 Très bon.
Le mélange chocolat touron est très réussi. Merci pour cette recette.

Entremets aux poires caramélisées

Pour 4 personnes

Préparation 30 minutes | Cuisson 10 minutes | Réfrigération 1 nuit

- 1 boîte de poires au sirop
- 4 jaunes d'œufs
- 4 c. à soupe de crème fraîche
- 25 cl de lait
- 60 g de sucre
- 60 g de farine
- 1 sachet de caramel
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de liqueur de poire

1 Versez le caramel sur le fond et les parois d'un petit moule à charlotte. Égouttez les poires, réservez le sirop. Tapissez le fond et les parois du moule avec les poires. 2 Faites bouillir le jus de la boîte jusqu'à consistance d'un sirop épais. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à blanchissement dans une casserole. 3 Ajoutez la farine en pluie en remuant bien pour éviter les grumeaux. Versez le lait (sans la vanille) en fouettant, faites épaissir à feu doux en fouettant. Retirez au premier bouillon. 4 Laissez refroidir. Incorporez 5 cl de sirop réduit et la liqueur. Fouettez la crème fraîche en chantilly et incorporez-la. Versez au centre du moule. Réservez au frais toute une nuit. Servez bien frais et démoulé, accompagné de tuiles et cigarettes russes.

RECETTE PROPOSÉE PAR CELINE_2249

Compote de Noël

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes | Cuisson 1 heure

- 1,6 kg de pommes
- 6 clémentines
- 60 g de sucre semoule
- 1 c. à café d'épices (j'ai utilisé un mélange pour pain d'épices à base de badiane, cannelle, anis, girofle, cardamome, muscade… On peut aussi utiliser du 4 épices ou réaliser un mélange maison avec de la cannelle et de la muscade)

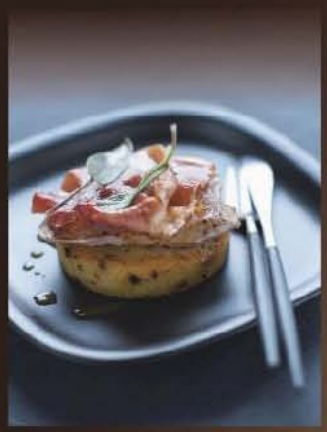
1 Épluchez les pommes, épépinez-les et coupez-les en cubes. Versez-les dans une casserole avec les épices, 20 cl d'eau et le sucre. Couvrez et faites cuire 30 minutes à feu doux. 2 Ajoutez les quartiers de clémentine (en ayant pris soin d'enlever la peau blanche) et poursuivez la cuisson 30 minutes, jusqu'à ce que les fruits deviennent fondants. Versez un peu d'eau si la compote attache. Mixez soigneusement.

L'AVIS DES INTERNAUTES

LOLAYSHU Pas de sucre, seulement la chair des clémentines (fastidieux, mais ça vaut le coup) et un sachet de sucre vanillé, muscade et cannelle, comme indiqué! Un délice.

Aoste

Succombez aux saveurs du Jambon Cru Aoste



À déguster simplement ou à cuisiner,
les Grandes Tranches Aoste
sont une véritable invitation
au voyage des sens

Découvrez
le Club Gourmet
sur www.aoste.fr

Aoste

AOSTE SNC – RCS 388 318 726 Vienne

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Cosmopolite, Big Apple est un patchwork des cuisines du monde. Mille et une saveurs s'entremêlent dans ses recettes revisitées pour s'adapter aux goûts culinaires du Nouveau Monde. Et les portions offertes aux New-Yorkais, comme aux millions de touristes qui s'y précipitent, sont prévues pour rassasier les plus gros appétits…

Par Dany Duran et Henri Yadan

New York, New York...

D'Union Square à Central Park, la qualité de vie à la new-yorkaise nous bouscule dans nos idées reçues. Quant à la gastronomie…

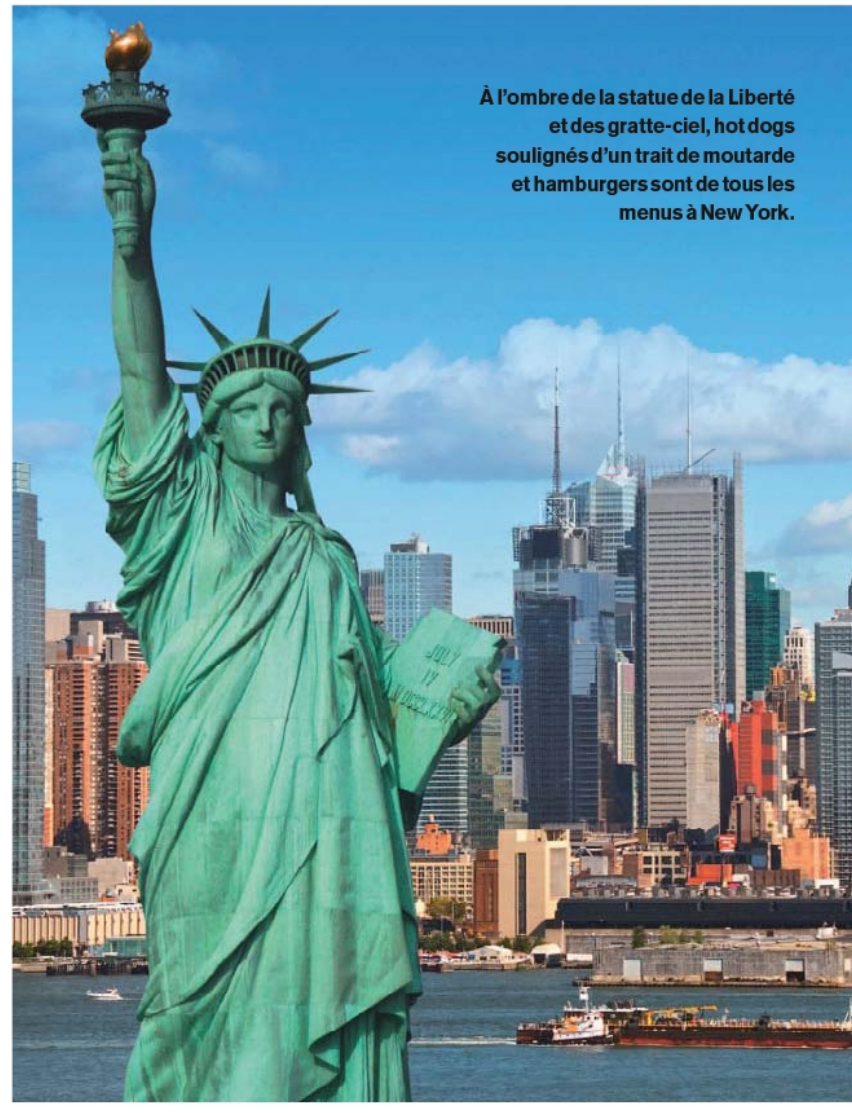
Fringales new-yorkaises

La capitale gastronomique des États-Unis abrite quelques-unes des meilleures tables du monde. Certains chefs étoilés comme Daniel Boulud, Éric Ripert ou Wolfgang Puck, dont le Guide Michelin a reconnu les talents inspirés du modèle français, y sont aussi célèbres que des vedettes de cinéma. Et même si ici, comme partout aux États-Unis, on mange à n'importe quelle heure, New York a la réputation d'être la ville la plus mince du pays.

Fini l'exclusivité des fast-foods distribuant sodas, ketchup et autre beurre de cacahuètes. Idem pour les delicatessens, comptoirs de vente de charcuterie à emporter, dont les cuisines servent d'énormes sandwichs de spécialités juives d'Europe centrale. Les New-Yorkais affectionnent désormais le régime du « manger sain et équilibré » baptisé « eating healthy ». Ils sont également fans de produits bio dits « organic », et le phénomène « locavore », qui privilégie la consommation d'ingrédients produits dans un rayon n'excédant pas 250 kilomètres, a de beaux jours devant lui. Les restaurateurs suivent le mouvement en affichant fièrement la provenance de leurs marchandises et cultivent même parfois leurs légumes dans leur propre potager.

FOUS DE STREET-FOOD

À Manhattan, vous n'échapperez pas au phénomène. À chaque coin de rue, vous tombez nez à nez avec des « food carts », stands ambulants de cuisine de rue. Les files s'allongent, dès midi, devant ces restaurants informels qui proposent le plus souvent de la cuisine indienne ou des hot dogs, et les New-Yorkais en redemandent. Cet engouement se justifie par l'assurance de bien manger, copieusement et pour une poignée de dollars.



À l'ombre de la statue de la Liberté et des gratte-ciel, hot dogs soulignés d'un trait de moutarde et hamburgers sont de tous les menus à New York.

Sur les marchés new-yorkais, la viande de bœuf est transformée en belles brochettes qu'on vous cuira rien que pour vous.

OÙ MANGER NEW-YORKAIS EN FRANCE ?

À Paris

• Schwartz's Deli, 16 rue des Écouffes (IVe).
Tél. 01 48 87 31 29 et www.schwartzsdeli.fr
Ce « deli » cultive la nostalgie fifties. Publicités et banquettes rouges font bon ménage avec le pastrami et le cheese cake. Comptez 35 €.

• Playoff Wagram, 58 avenue de Wagram (XVIIe).
Tél. 01 56 79 70 90 et www.playoff.fr
Ambiance steak house aux couleurs des USA. Vous y retrouverez les grands classiques avec les T-bones, les burgers et les sundays. Carte : 40 €.

• PDG Rive Droite, 8 rue de Ponthieu (VIIIe).
Tél. 01 42 56 19 10 et www.pdg-rivedroite.com
Une cantine américaine où les formules tournent autour de « buns » déclinés façon bacon, jumbo et big pepper. Comptez 25 €.

À Strasbourg

• 231 East Street, 3 place Saint-Étienne.
Tél. 03 88 16 96 13 et www.231-east.fr
Ce restaurant typiquement américain à la déco de style pop art, cher à Andy Warhol, propose une belle liste de hamburgers. Comptez 20 €.

À Montpellier

• Tommy's Diner Café, pôle ludique Odysseum.
Tél. 04 11 93 42 22 et www.tommys-cafe.com
Une table façon « diner », avec affiches de cinéma, burgers, hot dogs et milk-shakes, qui fait le bonheur des amateurs.

Les cupcakes ont le vent en poupe. Ces gâteaux individuels en forme de muffin, parfois garnis de pépites de chocolat, sont très funny.

Le pastrami, de la poitrine de bœuf épicée servie tiède sur un bagel avec des gros cornichons « pickles », fait la fierté des delicatessens.

BIÈRE MANIA MADE IN BROOKLYN

Grands amateurs de bière, interdite à la vente aux moins de 21 ans, les New-yorkais ont adopté la Brooklyn Lager. Avec sa mousse légère, onctueuse, et son léger parfum inimitable, elle est brassée artisanalement dans une ancienne fonderie du quartier de Williamsburg. Blonde, rousse, brune, de saison, en édition limitée, elle est déclinée en une quinzaine de variétés, jusqu'à devenir une institution incontournable dans tous les bars de la ville.

I LOVE BRETZEL

De Wall Street à Harlem, les New-Yorkais vivent une véritable love story avec ce ruban de pâte venu d'Alsace qu'on appelle ici « pretzel ». Ce pain-biscuit composé d'eau, de farine, de sel, de levure et de bicarbonate de soude parsemé d'éclats de sel, dont les deux extrémités se mêlent, est consommé le plus souvent à l'heure de l'apéritif, et il en existe de toutes les tailles. Sur place, essayez le « smoked bretzel », bretzel fumé des vendeurs de rue, c'est un délice.

Cocktail Daïquiri et cocktail Cosmopolitan

Pour 2 personnes
Préparation 5 minutes

Pour le Daïquiri:
- 1 citron vert
- 2 cl de jus de citron vert
- 4 cl de rhum blanc
- 1 cl de sirop de sucre de canne

Pour le Cosmopolitan:
- 2 cl de jus de cranberry
- 1 cl de jus de citron vert
- 4 cl de vodka
- 2 cl de triple-sec (Cointreau, Grand Marnier)

1 Préparez le cocktail Daïquiri. Brossez le citron vert sous l'eau chaude, séchez-le et coupez-le en rondelles. Versez tous les ingrédients du cocktail, sauf les rondelles de citron, dans un shaker avec des glaçons. Secouez énergiquement. 2 Versez dans un verre de type «verre à Martini». Ajoutez une rondelle de citron dans le verre. Servez aussitôt.

1 Préparez le cocktail Cosmopolitan. Versez tous les ingrédients du cocktail dans un shaker avec des glaçons. Secouez énergiquement. 2 Versez dans un verre de type «verre à martini». Servez aussitôt.

Lobster roll (rouleaux de homard)

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes

- 500 g de chair de homard cuite
- 130 g de céleri-rave
- 6 feuilles de salade
- ½ citron (jus)
- 6 pains à hot dog grillés
- sel et poivre du moulin

Pour la mayonnaise:
- 1 jaune d'œuf
- 25 cl d'huile (de tournesol, de colza ou de maïs)
- 1 c. à café de moutarde
- 1 trait de vinaigre ou jus de citron
- sel et poivre du moulin

1 Pelez le céleri et coupez-le en tranches très fines. Ajoutez le jus du ½ citron afin qu'il ne noircisse pas. Émincez la salade. Réservez. 2 Préparez la mayonnaise : dans un saladier, mélangez le jaune d'œuf avec la moutarde, le sel, le poivre. Incorporez peu à peu l'huile en filets, sans cesser de fouetter, jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise ferme. Ajustez l'assaisonnement si nécessaire. 3 Mélangez le céleri coupé, la chair de homard et la mayonnaise ainsi que le poivre. 4 Garnissez les pains à hot dog grillés, avec la salade et la préparation céleri homard. Dégustez sans attendre.

Bagel au saumon fumé et fromage frais, salade de coleslaw

Pour 4 personnes
Préparation 30 minutes

- 4 tranches de saumon fumé
- ½ concombre
- 200 g de fromage frais type Madame Loïk
- 4 bagels
- sel et poivre

Salade de coleslaw:
- ½ chou blanc
- 4 carottes
- 10 cl de crème liquide
- 1 c. à soupe de moutarde
- sel et poivre

1 Préparez la salade de coleslaw. Lavez le chou et émincez-le. Pelez et râpez les carottes. Mélangez le chou et les carottes dans un saladier et réservez au frais. Fouettez la crème liquide, la moutarde, sel et poivre. 2 Préparez les bagels. Coupez-les en deux. Pelez et coupez en rondelles le ½ concombre. 3 Tartinez les bagels de fromage frais, répartissez-y les rondelles de concombre, salez, poivrez et ajoutez sur chaque base une tranche de saumon fumé. Recouvrez les bagels de leur chapeau. 4 Au moment de servir, répartissez la salade de coleslaw dans des petits pots en carton. Arrosez-les de crème à la moutarde.

Pile de pancakes aux myrtilles

Pour 6 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson 3 minutes par pancake

- 250 g de myrtilles
- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 25 cl de lait
- 200 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- huile
- sirop d'érable

1 Mettez la farine, le sel, la levure et le sucre dans un saladier. Mélangez le tout et creusez une fontaine au centre. 2 Battez les œufs dans le lait, et versez ce mélange dans la fontaine. Fouettez doucement en incorporant petit à petit le mélange à la farine. 3 Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir. Versez-le doucement dans la pâte en mélangeant. La pâte doit être lisse et un peu épaisse. Ajoutez-y délicatement les myrtilles. 4 Faites chauffer 1 cuillerée à café d'huile dans une petite poêle à blinis. Versez 1 petite louche de pâte et laissez cuire 2 minutes environ. Retournez le pancake à l'aide d'une spatule et poursuivez la cuisson 1 minute. Posez le pancake sur un linge, et emballez-le pour qu'il reste chaud. 5 Poursuivez ainsi la cuisson des pancakes jusqu'à épuisement de la pâte, en remettant un peu d'huile dans la poêle à chaque fois. Disposez les pancakes en pile dans des assiettes et arrosez-les généreusement de sirop d'érable. Servez aussitôt.

Toasts ou Bouchées : Créatifs, exprimez-vous !

La cuisine, c'est votre liberté d'expression, votre art contemporain, votre rock n'roll. Pour vous, Jacquet a inventé les Toasts Créatifs aux parfums de pistou, tomate et curry. Mais peut-être serez-vous plus titillés par les Bouchées Créatives ? Fleurs, Cuillères ou Mini Cocottes rêvent de mettre en valeur vos idées folles.

TeST créatif

Vos invités du réveillon :

- A : Deux stylistes japonais, trois mannequins norvégiens
- B : Tonton Milou, Tata Zizette, les cousins, les ex, les gamins : rien que des fous !
- C : Votre amoureux, c'est tout
- D : Helmut et Hermann, vos chats siamois

Vos boules de Noël :

- A : Des citrons de Sicile
- B : Des saucissons
- C : Des tomates cerises
- D : Des pâtes à sel signées par les enfants

Le 31 à minuit :

- A : On se fait des guili guili
- B : On s'embrasse sous le gui
- C : On mange
- D : On dort

Un maximum de B ou de C

Un peu d'audace, de liberté et de génie pour un réveillon jamais vu : **vous êtes Bouchées Créatives Jacquet**

1 - Brebis, confiture de cerise, amandes grillées
2 - Coleslaw, pastrami, basilic
3 - Poivron mariné, crevette, aneth
6 - Fromage frais, œuf de caille, radis

Un maximum de A ou de D

Votre réveillon déjanté restera dans les mémoires : **vous êtes Toasts Créatifs Jacquet**

4 - Champignon cru, champignon cuit, moutarde
5 - Filet de maquereau, pomme crue, mascarpone

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR - www.mangerbouger.fr

Toutes nos recettes sur : www.painsjacquet.com ou grâce au flashcode

DEPUIS 1885 Jacquet

Pains Jacquet - R.C.S Evry - 318 947 132 - Photos non contractuelles - Suggestions de présentation

Réussir la pâte à choux

Choux à la crème, éclairs, gougères, Paris-Brest… Ils ne sont jamais aussi bons que préparés avec une bonne pâte maison. Alors voici comment la réussir à coup sûr. Par Christophe Duhamel

1 Eau + beurre + sucre Dans une grande casserole, on fait chauffer à feu assez fort de l'eau (25 cl) avec du beurre (80 g en morceaux), du sel (1 pincée) et du sucre (1 cuillerée à soupe). On peut remplacer une partie de l'eau par du lait pour des choux un peu plus moelleux.

2 Farine Hors du feu, on verse d'un coup dans l'eau la farine (125 g), puis on mélange avec une cuillère en bois (de préférence), jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus à la casserole.

3 Œufs (et énergie !) On ajoute un œuf à la pâte, puis on mélange énergiquement jusqu'à ce qu'il soit totalement incorporé. On fait de même avec un deuxième œuf, puis avec un troisième. C'est un moment clé pour réussir votre pâte : il faut la mélanger énergiquement jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Si elle est trop liquide, desséchez-la sur feu doux en remuant constamment.

À SAVOIR : ce sont les petites bulles d'air enfermées dans la pâte qui font gonfler les choux. D'où la nécessité d'avoir suffisamment de ces petites bulles enfermées dans la pâte au moment de la cuisson.

• On peut également battre les trois œufs à part et les incorporer petit à petit, si on a peur que l'œuf non battu coagule parce que la pâte est trop chaude (notamment si on est pressé !).

VARIANTE : si on compte réaliser des gougères avec la pâte, c'est le moment d'y ajouter du fromage râpé.

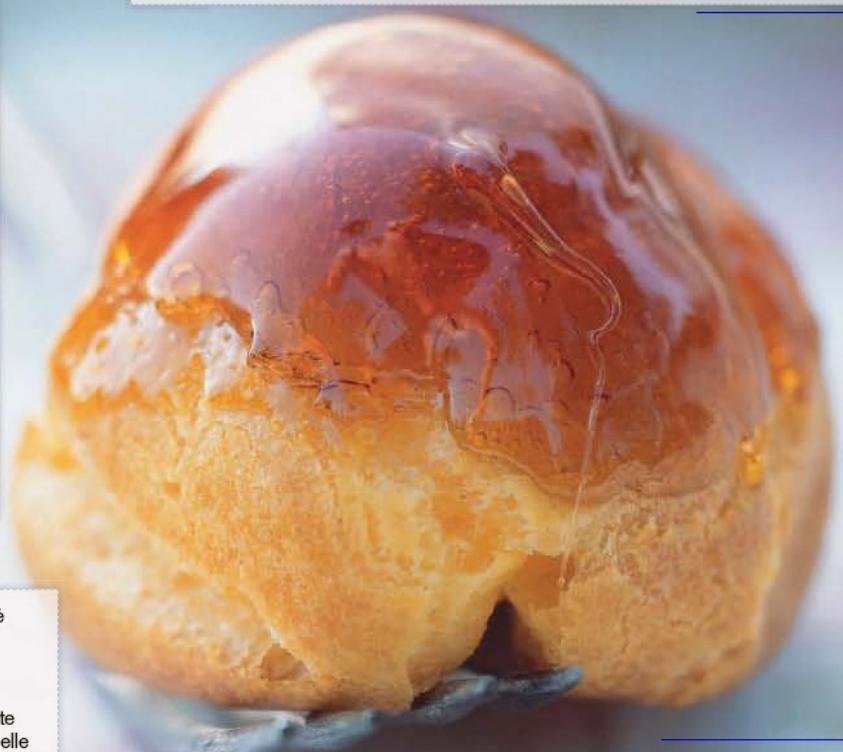
4 La formation des choux On dispose des noix de pâte (avec une poche à douille ou deux cuillères à café) sur une plaque antiadhésive, ou recouverte de papier sulfurisé, ou simplement beurrée. Leur taille dépend de celle des choux que l'on souhaite obtenir, sachant qu'à la cuisson, elles doubleront de volume : petites noix pour des chouquettes, grosses pour des religieuses.

Attention ! Si les choux s'affaissent, c'est que la pâte est trop liquide. Alors on reprend l'étape précédente en mélangeant et en chauffant un peu.

À SAVOIR : il faut laisser assez d'espace entre les noix de pâte sur la plaque pour que, après cuisson, les choux ne se touchent pas (le volume double à la cuisson).

Astuce ! Si l'on ne dispose pas d'une poche à douille, on peut s'en fabriquer une à partir d'un sac congélation, en pratiquant aux ciseaux une ouverture à l'un des coins.

VARIANTE : si les noix de pâte doivent devenir chouquettes, c'est le moment de les saupoudrer de petits grains de sucre perlé en les enfonçant légèrement.



5 La cuisson Placer les choux dans un four préchauffé à thermostat 6/7 – 200 °C et cuire 20 à 25 minutes.

À SAVOIR : il faut mettre les choux au four assez rapidement après les avoir formés, sinon l'air risque de partir et ils gonfleront moins. À l'inverse, si on souhaite les faire cuire plus tard, on peut placer la plaque telle quelle au congélateur. Une fois que les petites noix de pâte sont congelées, on les place dans un sac congélation que l'on ressortira au moment souhaité. On procédera alors de la même façon pour la disposition et la cuisson.

Astuces ! Si les choux retombent alors que la pâte semblait pourtant ferme, il est possible que ce soit le four qui évacue mal la chaleur. En pareil cas, entrouvrir et bloquer la porte avec une cuillère en bois une fois qu'ils ont gonflé (après 10 minutes de cuisson).

• Pour vérifier qu'ils sont cuits, appuyer sur un chou avec une cuillère : il doit être assez ferme. Après cuisson, laisser refroidir les choux hors du four.

6 La garniture Une fois les choux refroidis, on peut les garnir avec une crème pâtissière (vanille, chocolat, pistache ou autre), fouettée ou pralinée (pour un Paris-Brest), ou encore en glacer le dessus (éclair ou religieuse) ou les caraméliser (pièce montée). Pour ce faire, l'idéal est une poche à douille (on creuse un petit trou à la base par lequel on fait entrer la crème), sinon on fait une entaille sur le côté et on y va à la cuillère.

À SAVOIR : toujours garnir les choux juste avant de servir, sinon la pâte à choux risque de se ramollir.

• Ne pas trop sucrer la garniture, car cela atténue le délicieux goût de beurre de la pâte. Pour la même raison, le glaçage n'est pas toujours une bonne idée, ou alors il doit être très léger.

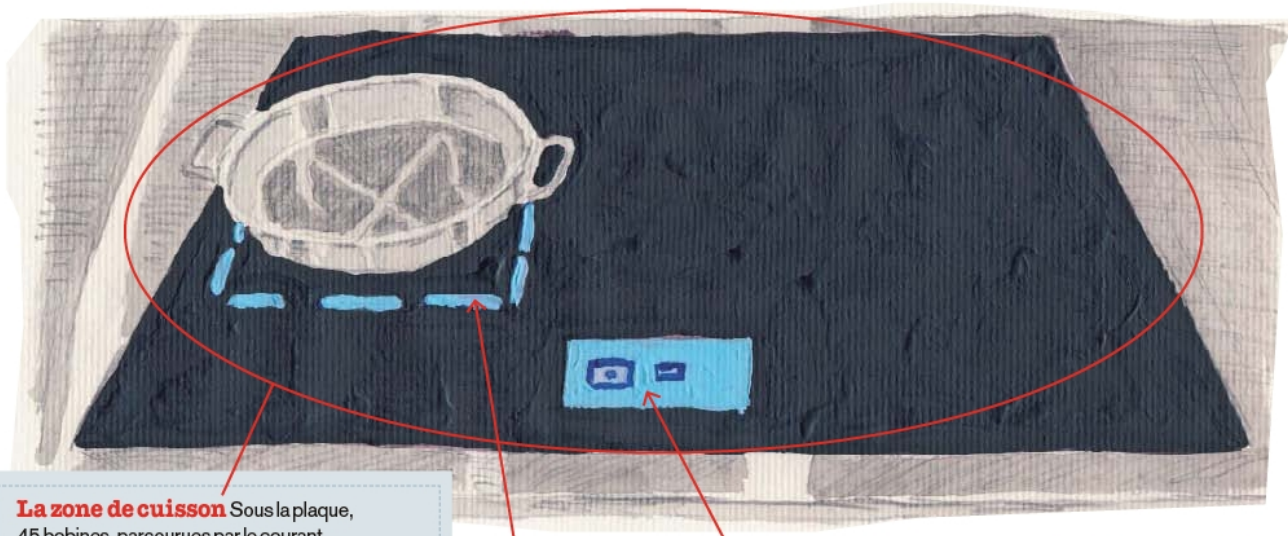
Les Relais d'Alsace
TAVERNE KARLSBRAU - BISTROT KARLSBRAU
doré, dressé, dégusté!

35 restaurants/brasseries
ouverts 7 jours/7 partout en France !
ALENCON • ANGERS • ANGOULEME • AURILLAC • AUXERRE • BEAUVAIS • BREST • BRIANCON • CHAMBRAY LES TOURS • EVREUX • LA ROCHE SUR YON • LAVAL • LE MANS • MAYENNE • METZ • MONTAUBAN • MONTLUCON • NANCY • NIORT • PARIS GARE DE LYON • PARIS LES HALLES • PARIS REPUBLIQUE • PAU • POITIERS • PORT CERGY • LA ROCHELLE • RENNES • ST BRIEUC • ST GREGOIRE • ST HERBLAIN • ST MALO • ST NAZAIRE • TOURS • TROYES • ET PROCHAINEMENT : PONT À MOUSSON
Envie de rejoindre le Groupement des Taverniers Réunis ?
Composez le 01 45 61 94 91
www.lesrelaisdalsace.com
Karlsbrau France CHR, 60, rue de Dettwiller, BP 40019 67701 Saverne Cedex. RCS : B 493 965 115 Saverne - www.karlsbrau.com - conception/attitude - crédits photos : Shutterstock - Studio Claude Prigent - photo non contractuelle

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - A consommer avec modération

Tables à induction, la cuisson du futur

Même si nos chères gazinières ont encore de beaux jours devant elles, les tables à induction s'invitent de plus en plus sur les plans de travail. Plus design, plus faciles à entretenir et plus rapides, elles séduisent toujours plus de Français. Deux modèles en témoignent : en 2011, Matrix (De Dietrich), puis la Next-Gen (Panasonic). Le futur est bel et bien à l'induction. Par Alexis Chenu.

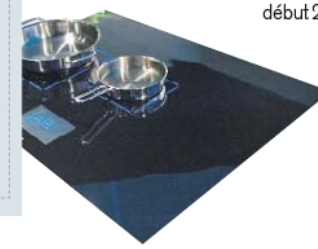


La zone de cuisson Sous la plaque, 45 bobines, parcourues par le courant, provoquent une induction magnétique permettant de cuire vos aliments, partout sur la zone de cuisson. Finis les quatre cercles rouges, dédiés à un format particulier de casserole. Désormais, c'est la totalité de la plaque que l'on peut utiliser.

Les écrans lumineux bleus Ces petits rectangles localisent votre récipient et se déplacent en fonction de l'emplacement que vous souhaitez leur donner.

L'écran de contrôle Sélectionnez le rectangle correspondant au plat désiré, et réglez directement la température à partir de l'écran digital. Chaque appareil détecté sur la zone de cuisson peut avoir un réglage de cuisson différent.

Présenté aux professionnels de l'électroménager en septembre, ce prototype de Next-Gen ne sera commercialisé chez Panasonic que début 2013.



S'il faut remonter à 1831 pour que Michael Faraday, un Britannique, découvre le principe, ce n'est que dans les années 90 que les Français se mettent véritablement à l'induction. Cuire plus rapidement que le gaz, réduire les accidents domestiques liés au feu, et être capable « d'une absolue maîtrise de la cuisson » comme le scandait la publicité ultra glamour de la marque Sauter en 1993, les plaques à induction clament haut et fort leurs atouts. Vingt ans après leur lancement, près de la moitié des Français ayant fait le choix d'une table de cuisson ont ainsi adopté l'induction*, reléguant au second plan la bonne vieille plaque en inox et la vitrocéramique, plus chère et trop fragile.

Relooking express

L'ère du plat et de l'ultraplat ayant été partout adoptée, l'une des grandes tendances du moment est à la couleur. Après Gorenje, qui a fait appel l'année dernière au designer Ora-ïto pour relooker de

blanc ses nouvelles tables à induction, De Dietrich dégaine, cette année, une ligne Premium où les modèles noir perle, gris perle ou blanc perle s'achètent entre 800 et 1 500 euros tout de même. Même stratégie chez Siemens, et sa table Metal Look gris argent, ou chez Whirlpool, qui « glamourise » un peu plus nos cuisines, avec un nouveau coloris, champagne, pour ses nouvelles plaques Flexi Cook. Plus fun encore, la marque Samsung révolutionne depuis la rentrée les kitchenettes des étudiants, célibataires ou abonnés aux petites surfaces, avec une série de tables à induction individuelles aux coloris flashy, rouge, noir ou bleu. Baptisée Cook Idol – nom de code choisi pour séduire une cible jeune –, la table s'expose même dans les concept-stores les plus branchés de la capitale. On la trouve par exemple en vente sur le site du magasin Colette (www.colette.fr).

Des trésors de technologie

Avec l'arrivée du digital et du numérique en cuisine, les plaques à induction voient aussi leurs technologies avancer. Première marque à avoir lancé le mouvement « nomade », Airlux imagine, en 2008, une table à induction permettant d'agencer 3 à 4 plaques comme bon nous semble, en fonction de la structure de notre plan de travail, et de nos envies. Un modèle qui s'offre aujourd'hui à partir de 1 599 euros. Tableau de bord, commandes digitalisées, borne de contrôle... tous les fabricants usent également (et abusent) de dénominations de plus en plus futuristes. Chez Siemens, par exemple, la TouchGliss permet, d'un simple et léger glissement de doigt sur le bandeau de contrôle, de monter ou descendre la température des foyers. Chez Whirlpool, les zones de cuisson sont devenues flexibles, et s'adaptent au mouvement des casseroles. Le dernier modèle de Panasonic, la Next-Gen, reconnaît même la taille, la position et la forme des casseroles, le tout pilotable à partir d'un écran LCD dernier cri. Son plus, la possibilité d'alimenter en électricité certains appareils sans fil de type blender, presse-agrumes ou mixeur – et ce quel que soit leur positionnement sur la table – constitue une avancée technologique remarquable. Finis les prises électriques surchargées et les fils qui traînent dans tous les sens. Enfin, après le demi-succès du wok induction, les marques tentent de décliner l'induction sur d'autres modes de cuisson. Tendance du moment : le Teppan Yaki. D'origine japonaise, cette table façon plancha d'intérieur, déjà vendue chez AEG, De Dietrich ou Baumatic, permet de cuire directement ses aliments (crevettes, bœuf, poulet, coquilles Saint-Jacques...) sur une plaque chauffante, tout en personnalisant son espace de cuisson.

Du design dans la cuisine avec ce modèle de table et ses 5 zones de cuisson, imaginé dans un gris argent rompant avec les codes traditionnels noirs des plaques à induction. La température se règle au demi-degré près, d'un simple glissement de doigt sur le bandeau de commande TouchGliss. **Metal Look, à partir de 1 179,99 € + 2 € de participation, Siemens. Renseignements : 08 92 69 81 10.**

C'est nouveau et ça fait rêver !

Primée par le prestigieux prix IF Design Award 2012, cette table à induction à monofoyer peut maintenir un plat au chaud, saisir, frire, bouillir... grâce à 15 niveaux de puissance. Fonction capitale pour les étudiants : l'alerte ébullition. Celle-ci avertit par un bip sonore qu'il est temps d'introduire les aliments dans la casserole. **Cook Idol, 399 €, Samsung. Renseignements : 01 48 63 00 00.**

La grande tendance de demain : personnaliser son plan de travail comme on l'entend, en y intégrant, comme chez **Baumatic, un domino wok à induction, 1 750 €. www.baumatic.fr**

À suivre... Designer d'origine serbe, Goran Bjelajac a imaginé un prototype de plaque à induction pliable reliée à un bloc d'alimentation. Autrement dit, une table qui s'enroule comme une serviette de plage pour cuisiner partout où l'on souhaite. Un projet non commercialisé pour le moment.

**Source Gifam : 59 % des tables de cuisson présentent dans les foyers français fonctionnent encore au gaz.*

Les NOIX, trésors en coquille

Tajine d'agneau aux poires et aux noix

Pour 4 personnes
Préparation 35 minutes
Cuisson 3 h 20 minutes

- 800 g de sauté d'agneau
- 4 poires
- 125 g de cerneaux de noix
- 2 gousses d'ail
- ½ citron
- 2 oignons
- ½ c. à café de cannelle, de cumin et de ras-el-hanout en poudre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- 1 gousse de vanille
- 2 cm de gingembre
- 1 bâton de cannelle
- 6 pistils de safran
- 2 c. à café de fond de veau
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de miel
- sel et poivre

1 Pelez les oignons et hachez-les finement; mélangez-les dans le fond du plat à tajine avec l'huile d'olive, les épices en poudre, du sel et du poivre. Coupez la viande en morceaux, imprégnez-la de marinade puis faites-la colorer à feu moyen de tous côtés en mélangeant constamment avant de l'étaler dans le fond du plat. **2** Ajoutez l'ail écrasé, le gingembre finement râpé, la gousse de vanille fendue en deux, le bâton de cannelle et les pistils de safran. Mouillez avec le fond de veau dilué dans un verre d'eau, couvrez et faites cuire 2 h 30 à feu très doux. Surveillez régulièrement: le jus de cuisson doit être court et sirupeux mais il ne doit pas en manquer. **3** Ce temps passé, lavez les poires, essuyez-les, coupez-les en quatre, retirez cœurs et pépins et citronnez-les. **4** Posez-les sur la viande confite, ajoutez les cerneaux de noix, arrosez-les de jus de cuisson et ajoutez le miel. Couvrez et enfournez pour 45 minutes à th. 5/6 – 165 °C jusqu'au moment de servir.

Steak de céleri-rave pané aux noix

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 16 minutes

- 1 céleri-rave
- 1 jus de citron
- 2 œufs
- 100 g de cerneaux de noix
- 50 g de chapelure
- sel, poivre

1 Pelez le céleri-rave et coupez-le en six tranches épaisses de taille égale. Arrosez-les du jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Faites-les cuire à la vapeur 10 minutes. **2** Mixez les noix et mélangez-les avec la chapelure. Versez-le tout dans une assiette. Dans une autre assiette creuse, battez les œufs avec du sel et du poivre. **3** Faites chauffer une poêle à blanc. Trempez les steaks de céleri tout d'abord dans les œufs, puis aussitôt dans le mélange de chapelure aux noix. Faites-les cuire 3 minutes sur chaque face. Servez.

Croque chocolat banane et noix

Pour 6 personnes
Préparation 10 minutes
Cuisson 3 minutes

- 1 ou 2 bananes (selon leur taille)
- 75 g de beurre ramolli
- 12 tranches de pain de mie
- 1 plaquette de 100 g de chocolat noir à croquer
- 30 g de noix de pécan

1 Beurrez très légèrement les tranches de pain de mie. Cassez la plaquette de chocolat en carrés et disposez les au centre de la moitié des tranches beurrées. Ajoutez les noix de pécan grossièrement concassées. Pelez les bananes, coupez-les en rondelles et placez-les sur les tartines. **2** Recouvrez avec la seconde moitié des tranches beurrées et faites griller au gril à croque-monsieur 2 à 3 minutes (selon l'appareil). **3** Coupez les croques en deux, en diagonale, et dégustez chaud.

130 ans

1882 - 2012

Une histoire de plaisir & de gourmandise

Faites-vous plaisir !

Offrez des Marrons Glacés

de l'Ardèche

Boîtes métal de 6, 11 ou 22 marrons avec alvéoles

Coffrets bois de 8, 12, 20, 30, 42 ou 84 marrons avec alvéoles

Ballotins de 300g, 500g ou 1Kg vrac

rendez-vous sur

www.clementfaugier.fr

CRÈME DE MARRONS

Clément Faugier

PRIVAS FRANCE

MARRONS GLACÉS

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas - www.mangerbouger.fr

Tarte fine aux endives, au cantal et à l'huile de noix

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes

- 6 endives
- 50 g de cantal
- 300 g de pâte feuilletée
- 10 cl de bouillon de volaille
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de sucre
- huile de noix
- sel et poivre

1 Lavez les endives et retirez les feuilles abîmées. Coupez-les en deux dans la hauteur. Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Quand elle est chaude, posez les endives, côté bombé vers le haut et faites-les dorer. **2** Quand les endives ont pris une belle couleur, poudrez-les de sucre, poivrez et arrosez du bouillon. Faites cuire à feu doux jusqu'à complète évaporation du liquide. Poursuivez alors la cuisson 3 minutes en retournant les endives pour qu'elles caramélisent légèrement. Retirez du feu. **3** Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C. Coupez le cantal en tout petits dés. Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail fariné et découpez-y six disques. Posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et piquez-la avec une fourchette. **4** Répartissez les endives caramélisées sur les disques et parsemez de dés de cantal. Enfournez pour 20 minutes en recouvrant les tartes de papier d'aluminium à mi-cuisson pour éviter que les endives ne colorent davantage. Arrosez les tartes d'un filet d'huile de noix. Servez dès la sortie du four.

Cake au roquefort et aux noix

Pour 6 personnes
Préparation 20 minutes
Cuisson 45 minutes

- 50 g de noix mondées
- 3 œufs
- 150 g de roquefort
- 10 cl de crème liquide
- 200 g de farine
- 10 cl d'huile de tournesol
- 1 sachet de levure
- sel et poivre

1 Préchauffez le four à th. 6 – 180 °C. Coupez le roquefort en tout petits dés. Concassez les noix. Versez la farine et la levure dans un saladier. Creusez un puits au centre. Cassez-y les œufs entiers. Mélangez au fouet en incorporant l'huile en filet. Puis versez la crème liquide. Fouettez bien. Ajoutez le roquefort, les noix et mélangez. Salez et poivrez. **2** Chemisez un moule à cake de papier sulfurisé. Versez-y la préparation. Enfournez pour 45 minutes. Sortez le cake du four et laissez-le tiédir. Démoulez-le sur un plat. Servez tiède ou froid.

Tarte aux noix

Pour 4 personnes
Préparation 45 minutes
Cuisson 55 minutes
Réfrigération 1 h 50

POUR LA PÂTE : • 80 g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 20 g de crème • 250 g de farine • 2 c. à soupe de sucre • 1 pincée de sel
POUR LA GARNITURE : • 80 g de noisettes • 120 g de cerneaux de noix • 80 g de noix de pécan • 3 œufs • 4 boules de glace à la vanille • 2 c. à soupe de beurre fondu • 250 g de cassonade • 12,5 cl de sirop d'érable • ½ c. à café de vanille en poudre • 1 pincée de sel

1 Versez la farine dans un saladier. Faites un puits au centre et ajoutez le sucre, le sel puis le beurre coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à obtention d'une chapelure grossière. Battez les jaunes d'œufs avec la crème et incorporez-les à la pâte. Malaxez et ramassez la pâte en boule. Placez 30 minutes au frais. **2** Aplatissez la pâte et enveloppez-la dans un film alimentaire. Placez 1 heure au frais. **3** Abaissez la pâte et tapissez-en un moule à tarte à fond amovible. Placez 20 minutes au frais. Couvrez le fond de tarte de papier sulfurisé et versez-y des légumes secs type haricots. Placez au four préchauffé à th. 6/7 – 200 °C pour 10 minutes. Retirez le papier et les haricots et poursuivez la cuisson 5 minutes. **4** Faites griller les noisettes, les noix et les noix de pécan 8 à 10 minutes au four préchauffé à th. 6 – 180 °C. Retirez la peau des noisettes en les frottant dans un linge. **5** Fouettez les œufs avec la cassonade, le sirop d'érable, le beurre, la vanille et le sel. Ajoutez les fruits secs grossièrement concassés. Disposez cette préparation sur le fond de tarte. Placez au four à th. 6 – 180 °C pour 30 minutes. Mettez la tarte sur une grille et laissez refroidir. Servez avec une boule de glace à la vanille.

Découvrez

La chaîne marmiton

www.youtube.com/marmiton

La chaîne à croquer !

index des recettes

Cocktails
Cocktails Daïquiri et Cosmopolitan p 150

Entrées
Bouillon de légumes p 50
Effiloché d'espadon mariné p 78
Accras de morue p 78
Poisson cru à la tahitienne p 78
Achards de légumes mauriciens p 79
Bonbons piments p 79
Catless p 79
Saint-jacques au caramel balsamique p 99
Toasts au miel et au saumon p 100
Mousseline de panais et tourteau au tandoori p 101
Queues de gambas en feuilles de brick p 101
Miniverrines apéritives saumon crevettes et œufs de poisson p 102
Terrine de saumon à l'avocat p 102
Cappuccino de saint-jacques au curry et à la coriandre p 103
Brochette de langoustines et saint-jacques p 103
Tartare d'huître et crevette p 104
Tartare de crevette, mangue et avocat p 104
Le gravlax de Dumè p 105
Brochettes de poulet apéritives sauce soja, miel et sésame p 106
Huîtres chaudes au champagne p 106
Verrine de poire au foie gras p 107
Salade de Noël p 107
Salade de cœur de laitue et pamplemousse au homard p 108
Vol-au-vent d'escargot au riesling p 108
Verrines apéritives façon Anne p 109
Terrine de foie gras aux figues p 109
Confiture d'oignon p 110
Blini de saint-jacques sur lit de poireau p 110
Lobster roll p 150
Bagel au saumon fumé et fromage frais, salade de coleslaw p 150
Tarte fine aux endives, au cantal et à l'huile de noix p 158
Cake au roquefort et aux noix p 158

Plats
Jambon de Noël p 84
Cari poulet p 84
Gratin de christophine p 84
Rougail aux deux saucisses et boucané p 85
Langouste à la créole p 85
Le bol renversé p 85
Rôti de bœuf en croûte p 112
Saumon farci au lard et aux cèpes p 113
Bar à la sauce « de luxe » p 113
Canard laqué aux figues et au miel p 114
Dinde de Noël du Sud-Ouest p 114
Chapon rôti en grande marinade p 115
Pintade au cidre et aux raisins p 115
Tournedos Rossini p 116
Chapon farci aux poires, sauce aux figues p 116
Ravioles de foie gras, châtaignes et bouillon de cèpes p 118
Mijoté de pintade au foie gras p 119
Magret de canard rôti aux mendiants p 119
Homard rôti au beurre de crevettes p 120
Tourte de Noël végétarienne de Coralie p 120
Langouste de beurre vanillé p 121
Suprêmes de volaille aux morilles p 122
Caille farcie, sauce aux morilles p 123
Faisan farci aux fruits p 123
Noisettes de biche à la mangue et au safran p 124
Filet de chevreuil grand veneur p 124
Tajine d'agneau aux poires et aux noix p 156
Steak de céleri-rave pané aux noix p 156

Desserts
Biscuit roulé aux marrons p 55
L'incontournable de Noël au Nutella p 56
Bûche aux patates douces p 56
Bûche de Noël aux fruits et au mascarpone p 57
Bûche aux poires p 58
Bûche pistachée p 60
Beignets à la banane de l'île Maurice p 89
Gâteau patate douce et chouchous p 89
Macatias p 89
Mont-Blanc au coco p 90
Ananas flambé au rhum p 90
Gâteau ti'son de la Réunion p 90
Bûche glacée à la nougatine p 93
Figues creusées au nougat glacé p 95
Terrine de pain d'épices au chocolat et à l'orange p 126
Vin chaud aux épices p 127
Coquille de Noël p 127
Boules de coco p 128
Macarons au caramel au beurre salé p 128
Dattes et noix à la pâte d'amande p 129
Gingerbread Christmas cookies p 131
Sablés de Noël p 131
Pudding de Noël p 132
Pavlova aux marrons glacés et aux raisins p 132
Verrine de clémentines au chocolat et aux spéculoos p 134
Salade de fruits d'hiver en orange et vert p 135
Tiramisu à la courge et à l'orange p 135
Nougat glacé au pralin p 136
Ananas à la cannelle et au safran p 136
Hoggeï p 137
Charlotte à la banane et au chocolat p 138
Dôme au chocolat et au touron pour les jours de fêtes p 138
Entremets aux poires caramélisées p 140
Compote de Noël p 140
Pile de pancakes aux myrtilles p 150
Croque chocolat banane et noix p 156
Tarte aux noix p 158

Sauces
Rougail de mangue verte p 83
Rougail bringelle p 83

En savoir plus
- **À la mère de famille :** www.lameredefamille.com
- **Ambiance & Styles :** www.ambianceetstyles.com
- **Arnaud Lahrer :** www.arnaud-lahrer.com
- **Brandt :** www.brandt.com
- **Bread & Roses :** www.breadandroses.fr
- **Carrefour :** 3235
- **Christophe Adam :** www.christopheadam.com
- **Christophe Roussel :** www.christophe-roussel.fr
- **Cristel :** www.cristel.com
- **Culinarion :** www.culinarion.com
- **De Buyer :** 03 29 30 66 12
- **Fauchon :** www.fauchon.com
- **Häagen-Dazs :** www.haagendazs.fr
- **Kenwood :** 0820 043 043
- **La Pâtisserie by Cyril Lignac :** www.lapatisseriebycyrillignac.com
- **Le Burgundy :** www.leburgundy.com
- **Le Creuset :** www.lecreuset.com
- **Lékué :** 01 40 13 01 23
- **Moulinex :** 0 974 501 014
- **Pierre Hermé :** www.pierreherme.com
- **Russell Hobbs :** www.russellhobbs.fr
- **Seb :** www.seb.fr
- **Sève :** www.chocolatseve.com
- **Vincent Guerlais :** www.vincentguerlais.com

Priméale

Quand le Plaisir prime,
c'est Priméale

...À CROQUER,
EN SMOOTHIE OU
AU WOK...

Carottes Priméale
Variez les PLAISIRS !
Un goût doux et sucré qui donne envie de croquer, Une texture fine et fondante… Les carottes fraîchement récoltées Priméale vous souhaitent un bon appétit !

Les idées-recettes Priméale vous mettent l'eau à la bouche sur www.primeale.fr

La MarmiTeam vous souhaite...

Une fin d'année très gourmande

CONCEPTION
Publications Grand Public

COMITÉ ÉDITORIAL MARMITON MAGAZINE
Christophe Duhamel, Dany Duran, Claire Debruille, Magalie Collin

RÉALISATION
COM'Presse
6 rue Tarnac, 47220 Astaffort
Tél. 05 53 48 17 60.
Direction artistique : Ziga Rajic
Chef de studio : Alain Adone
Secrétaire général de la rédaction : Laurent Dibos

Secrétariat de rédaction : Samuel de Cardaillac, Xavier Evstigneeff, Amanda Schrepf, Olivier Vignancour,
Rédactrice en chef photo : Caroline Leclercq

ÉDITION
PGP/Axel Springer France
Directrice générale : Marie Guiton
Éditrice : Stéphanie Hauville assistée de Nathalie Grivot
Fabrication : Bruno Matillat
Promotion : Sandra Meneghini

Impression : Maury Imprimeurs, zone industrielle RN 152 45300 Manchecourt
Photogravure : Jean-Claude Lajous, Morgan Delage COM'Presse, Point 4 Paris
Distribution : Presstalis

PUBLICITÉ
Groupe Aufeminin.com
Tél. 01 53 57 79 00.
Présidente-directrice générale : Marie-Laure Sauty de Chalon
Directrice générale de la régie : Agnès Alazard-Rool

Directrice commerciale : Cécile Béziat

SERVICE ABONNEMENT ET ANCIENS NUMÉROS
03 44 62 52 02.
ou www.marmiton.org (rubrique magazine)
marmitonmag@axelspringer.fr

VENTE AU NUMÉRO
DESTINATION MEDIA
01 56 82 12 07 (numéro réservé aux diffuseurs et dépositaires de presse).

Marmiton magazine est édité par PGP SAS
192 avenue Charles-de-Gaulle 92523 Neuilly-sur-Seine Cedex

Actionnaire principal : Axel Springer France
Directrice de la publication : Marie Guiton

ISSN : 2114 – 110 X
CPPAP : en cours
Dépôt légal : novembre 2012

Ce magazine a été imprimé sur du papier 100 % recyclé, à l'exception des pages 27 à 42.

OJD PRESSE PAYANTE Diffusion Certifiée 2011 www.ojd.com

IMPRIM'VERT

Cassegrain
"Mes Petits Pois Carottes,
si tendres, si fondants,
tout mon portrait."
Cassegrain
Petits Pois
et Carottes
sélection «tendres et fondants»
Cassegrain, une autre idée du légume.
AGENCE DUFRESNE CORRIGAN SCARLETT - Suggestion de présentation
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

HERMÈS
PARIS
TERRE
D'HERMÈS
UNE EAU ENTRE TERRE ET CIEL
TERRE
D'HERMÈS
Terredhermes.com